

Diplomarbeit

Kaffeehauskultur: Wien-Krakau-Paris.
Sprachliche Rekonstruktion einer histori-
schen Interaktion.

Verfasserin

Alina Maria Löseke

Angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil)

Wien, im Juli 2009

Studienkennzahl lt. Studienblatt A 324 331 345

Studienrichtung Übersetzer Ausbildung

Betreuer Univ.- Prof. Mag. Dr. Gerhard Budin

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	4
2. Kaffee. Allgemeine Informationen	6
2.1. Zahlen und Fakten	6
2.2. Kaffeearten	6
3. Geschichte des Kaffees	7
3.1. Der Kaffee kommt nach Europa.....	7
3.1.1. Österreich.....	8
3.1.2. Polen	9
3.1.3. Frankreich	12
4. Die ersten Kaffeehäuser	13
4.1. Europa	13
4.2. Wien	14
4.3. Krakau	19
4.4. Paris	23
5. Gesellschaftliche Funktion des Kaffeehauses	24
6. Politisches Kaffeehaus und Kaffeehauspolitik.....	26
6.1. Paris	26
6.2. Wien	28
7. Literarische Kaffeehäuser und Künstlercafés	29
7.1. Wien	31
7.1.1. Café Griensteidl	34
7.1.2. Central.....	38
7.1.3. Herrenhof	42
7.2. Krakau	44
7.3. Jama Michalika.....	51
7.4. Paris	56

7.4.1. Café Guerbois	59
7.4.2. Café de la Nouvelle Athènes	60
7.4.3. La Closerie des Lilas.....	62
7.4.4. La Rotonde.....	65
7.4.5. Café de la Paix	67
7.4.6. Le Fouquet's	70
7.4.7. La Coupole.....	72
7.4.8. Le Select	74
7.4.9. Les Deux Magots	76
7.4.10. Brasserie Lipp	77
8. Kaffeehauskultur in Krakau	78
8.1. Geschichtlicher Überblick.....	79
8.2. Krakauer Kaffeehäuser im 19. Jahrhundert.....	82
8.3. Kaffeehaus Noworolski als Beispiel der Wiener Kaffeehauskultur in Krakau	89
9. Wien und die Ringstraßenkaffeehäuser	91
9.1. Café Prückel	92
9.2. Café Schwarzenberg.....	96
9.3. Café Landtmann	97
10. Besonderheiten des Wiener Kaffeehauses	99
11. Kaffeehauskultur heute	113
11.1. Wien	114
11.1.1. Café Korb.....	115
11.1.2. Hawelka	119
11.1.3. Das Café Alt Wien.....	122
11.2. Krakau	123
11.2.1. Camelot.....	123

11.2.2. Zakopianka.....	125
11.2.3. Café Gołębia 3	127
12. Kaffeehausketten als Beispiel moderner Kaffeehauskultur	128
12.1. Starbucks	128
12.2. Tchibo.....	129
<u>12.3. Größte Kaffeehausketten in Polen</u>	<u>133</u>
13. Kaffeespezialitäten in Wien, Krakau und Paris im Vergleich	136
14. Fazit.....	141
15. Abstract	143
16. Bibliographie.....	144
17. Internetverzeichnis	147
18. Abbildungsverzeichnis.....	148
19. Curriculum Vitae.....	152

1. Einleitung

Die Kaffeehauskultur ist ein komplexes und umfangreiches Thema, besonders dann, wenn drei Städte miteinander verglichen werden sollen. Mit der Arbeit soll die Frage beantwortet werden, wie sich die Kaffeehauskultur in Wien, Krakau und Paris im Laufe der Zeit entwickelt hat, was sie miteinander verbindet und unterscheidet und welchen Einfluss die drei Städten aufeinander ausgeübt haben.

Am Beginn der vorliegenden Arbeit gibt es eine kurze Einführung in das Thema Kaffee, das dritte Kapitel handelt von der Geschichte des Kaffees in Europa, Österreich, Polen und Frankreich. Damit ist die Grundlage für das Thema Kaffeehauskultur geschaffen, denn ohne den Kaffee gäbe es keine Kaffeehäuser. In weiterer Folge werden die ersten Kaffeehäuser in Wien, Krakau und Paris beschrieben. In Kapitel fünf wird auf die gesellschaftliche Funktion des Kaffeehauses eingegangen, politische Kaffeehäuser und Kaffeehauspolitik stehen im Mittelpunkt des sechsten Kapitels. Das Kapitel sieben wird sich dem literarischen Kaffeehaus und dem Künstlercafé widmen. An dieser Stelle werden in den jeweiligen Städten einzelne Kaffeehäuser genauer vorgestellt, die als Beispiele für das behandelte Thema in die Geschichte eingegangen sind. Kapitel acht widmet sich der Kaffeehauskultur in Krakau: Es beinhaltet einen geschichtlichen Überblick, der als Grundlage dafür dient, den Einfluss Wiens und Paris auf Krakau verständlicher zu machen. Weiters werden die Krakauer Kaffeehäuser des 19. Jahrhunderts beschrieben. Kapitel neun beschreibt die Wiener Ringstraßenkaffeehäuser: Es

werden hier drei davon genauer vorgestellt und zwar jene, die heute noch existieren und die die alte Wiener Kaffeehaus tradition weiterhin zu pflegen versuchen. Kapitel zehn widmet sich den Besonderheiten des Wiener Kaffeehauses. In Kapitel elf wird die heutige Kaffeehauskultur im Mittelpunkt stehen: Behandelt werden verschiedene Typen von Kaffeehäusern. Kapitel zwölf bietet einen Einblick in eine andere Form der modernen Kaffeehauskultur und es werden hier zwei Kaffeehausketten mit zwei unterschiedlichen Geschäftsmodellen vorgestellt, nämlich Starbucks und Tchibo. Im letzten Kapitel werden Getränkekarten acht verschiedener Kaffeehäuser beschrieben und dienen dem Vergleich.

Es würde den Rahmen dieser Arbeit sprengen, sich auf die heutige Kaffeehauskultur im selben Ausmaß zu konzentrieren wie auf den geschichtlichen Aspekt: Die Beschreibungen der modernen Kaffeehäuser fallen in der Literaturlandschaft bescheiden aus, es handelt sich dabei meistens um knappe Informationen im Internet oder in der Reiseführern. Für ausführliche Recherchen zu diesem Thema wären längere Aufenthalte in Krakau und Paris notwendig, was leider aus verschiedenen Gründen unmöglich war.

Alle in dieser Arbeit verwendeten polnischen Quellen habe ich mit einigen Ausnahmen selbst ins Deutsche übersetzt.

2. Kaffee. Allgemeine Informationen

2.1. Zahlen und Fakten

Kaffee wird heute in mehr als 70 Staaten auf einer Fläche von über 10,9 Millionen Hektar angebaut. Er wächst nur in den tropischen Breiten zwischen dem 23. nördlichen und dem 25. südlichen Breitengrad. Diesen Bereich nennt man auch „Kaffeegürtel“. Zu den wichtigsten Anbaubereichen gehören Brasilien, Vietnam, Indonesien, Kolumbien, Mexiko, Indien, Äthiopien, Guatemala, Honduras, Uganda, El Salvador, Costa Rica und Kenia. Schätzungsweise haben 20 bis 25 Millionen Menschen in den Produktionsländern durch den Kaffee Arbeit, für ca. 100 Millionen Menschen dürfte der Lebensunterhalt vom Kaffee abhängen (vgl. <http://www.kaffeeverband.de>).

2.2. Kaffeearten

Zu der Pflanzenfamilie Coffea, auf deren Sträuchern der Rohkaffee wächst, gehören nach der botanischen Systematik ca. 500 Gattungen mit über 6000 Arten, von wirtschaftlicher Bedeutung sind aber nur zwei davon: Coffea Arabica, auf die 61% der Weltkaffeeproduktion entfallen und Coffea Canephora (Robusta genannt), von der rund 39% der Kaffeeerzeugung bestritten werden. Coffea Arabica ist der Spitzenreiter am weltweiten Kaffeemarkt, sie ist auch die edelste und hochwertigste Kaffeesorte. Robusta dagegen zeichnet sich durch höhere Resistenz gegen Schädlinge und Krankheiten aus. Sie nimmt Platz 2 am Kaffeemarkt ein und eignet sich für längere und dunklere Röstung, die für Espressosorten geeignet ist. Weitere Sorten sind Coffea

Liberica und Coffea Excelsa. Beide sind von geringer Bedeutung, weil sie sich für den kommerziellen Anbau nicht eignen (vgl. <http://www.kaffeeverband.de>).

3. Geschichte des Kaffees

Es ranken sich viele Legenden um die Entdeckung des Kaffees. Tatsache ist, dass der Kaffee seinen Ursprung in Afrika hat. Die erste Kaffeepflanze wurde in der Provinz Kaffa in Äthiopien (Ostafrika) zwischen 575 und 850 entdeckt. Bevor sie als der Kaffee, den wir heute kennen und konsumieren, bekannt wurde, haben ihn die Afrikaner als „fett- und eiweißhaltiges Nahrungsmittel mit extrem anregender Wirkung geschätzt“ (Heise 2002:15). Als Getränk entdeckten ihn die Araber und begannen, die Kaffeepflanze im 14. Jahrhundert in Jemen zu kultivieren. Auch in dieser Zeit begann man mit dem Rösten des Kaffees, ein Jahrhundert später kannte man ihn in Mekka, Medina und Kairo (zwischen 1470-1500), Mitte des 16. Jahrhunderts (1517) erreichte der Kaffee Konstantinopel. Von dieser Hafenstadt aus führte der Weg des Kaffees nach Europa (vgl. ebenda, S. 20ff.).

3.1. Der Kaffee kommt nach Europa

Kaffee wurde in Europa bereits im 16. Jahrhundert getrunken. Der Augsburger Mediziner Leonhart Rauwolf beschrieb 1582 in seinem Reisebericht den Kaffee, den er in Aleppo zum ersten Mal entdeckte. Zehn Jahre später

gab es eine genaue Beschreibung der Pflanze vom italienischen Botaniker Prosper Alpinus. Ende des 16. und Anfang des 17. Jahrhunderts brachten die Reisenden die ersten Kaffeebohnen mit nach Europa, sei es als Souvenir, als botanische Neuheit oder einfach schon als erstes Handelsgut. Der erste Kaffeetrinker nördlich der Alpen war der englische Arzt William Hervey, im Jahre 1631 kamen angeblich die ersten Kaffeebohnen nach Deutschland (vgl. Heise 2002:40f.). Wann der Kaffee in Österreich, Polen und Frankreich heimisch wurde, wird in den folgenden Kapiteln beschrieben.

3.1.1. Österreich

Der Kaffee kam von der Türkei nach Österreich. Im Jahre 1665, also zwanzig Jahre bevor das erste Kaffeehaus in Wien seine Pforten öffnete, kam der türkische Botschafter Kara Mehmet Pascha nach Wien und brachte die ersten Bohnen mit. So beschreibt Ulla Heise (2002:43f.) die ersten Kontakte der Wiener mit dem Getränk:

„Der osmanische Gesandte brachte alles mit, was zur Großbotschaft gehörte: 300 Personen zelebrieren den staunenden Wienern prachtvoller als jemals zuvor, was orientalischer Luxus war. Kamele, wunderbare Pferde, Janitscharen...und nicht zu vergessen: Kaffee. Des Großbotschafters Kaffeeköche hießen Mehmed und Ibrahim, und der Wiener Spesierungskommissar fand nicht wenig Klageworte über den unnatürlich hohen Holzverbrauch der Türken, die den ganzen Tag Feuerstellen unterhielten, um Kaffee zu kochen. Ihr Erbfeindsyndrom vergessend, pilgerten die Wiener scharenweise in das türkische Lager, um sich alles zu ansehen, und Hunderte von ihnen dürften hier den Türkentrunk selbst verkostet haben.“

Der Botschafter verließ Wien im März 1665, der Kaffee blieb, was die Dokumente der Wiener Archive beweisen. Möglich, dass die Wiener die Boh-

nen sowohl von der orientalischen Handelsakademie als auch von den eintreffenden Kaufleuten bezogen (vgl. ebenda, S.44).

Anfangs waren die Österreicher dem neuen Getränk gegenüber skeptisch eingestellt, sie waren aber keineswegs eine Ausnahme, so war es auch in Polen und Frankreich. Es dauerte Jahre bis sich der Kaffee in Österreich durchsetzte, nicht zuletzt durch die Beimischung von Zucker und Milch, was den Geschmack des Kaffees erträglicher machte.

Im Jahre 2006 betrug der gesamte Import vom Grünkaffee in Österreich 65.940 Tonnen, der Pro-Kopf-Verbrauch (gerechnet auf Grünkaffeebasis) stieg von 0,6 kg im Jahre 1950 auf 7,9 kg im Jahre 2006. Diese Zahl macht aus den Österreichern die Spitzenreiter im Kaffeeverbrauch in Europa (vgl. <http://www.kaffeeverband.at>).

3.1.2. Polen

Aufgrund der fehlenden Quellen ist es nicht leicht zu bestimmen, wann genau die ersten Kaffeebohnen nach Polen kamen. Höchstwahrscheinlich war es die Zeit, in der er auch in anderen Ländern Mitteleuropas bekannt wurde. Tatsache ist, dass der Kaffee im 16. Jahrhundert in Konstantinopel bereits zum Alltag gehörte (im 17. Jahrhundert gab es dort 600 Kaffeehäuser) und dass die ersten Polen, die ihn kennen lernten, Händler waren. Kaffee wurde damals in Polen „türkische Bohnen“ genannt und es waren überwiegend armenische Kaufleute, die ihn über Kamieniec Podolski, Jarosław und Lemberg nach Polen brachten. Typisch für diese Kaufleute war, dass sie den

Kaffee ihren Geschäftspartnern bei Abschlüssen der Geschäfte servierten (vgl. <http://www.kliowkuchni.muzhp.pl>).

Bevor der Kaffee zum festen Bestandteil der polnischen Haushalte und Kaffeehäuser wurde, gab es erste Publikationen über die Kaffeepflanze und das Getränk. Zu den ersten Polen, die den Kaffee schriftlich erwähnt haben sollen, gehören die Könige Johann II. Kasimir im Jahre 1662 und Jan Sobieski während seines Zuges in Österreich. 1690 findet man ein Kapitel über Kaffee im Kalendarium des Priesters Tomasz Ormiński unter dem Titel „Emerlogeion Nowy i Stary Kalendarz na rok 1690“ und neun Jahre später ein aus dem Arabischen vom Orientalisten Antoni Gallant übersetztes Buch mit dem Titel „O Pochodzeniu kawy“ („Über die Herkunft des Kaffees“). Im Laufe der Zeit stieg die Zahl der Publikationen über Kaffee, was zweifellos dazu beitrug, dass er immer bekannter und beliebter wurde. Es waren aber nicht nur positive Schriften. Der bekannte polnische Dichter Jan Andrzej Morsztyn (zit. nach Tarasiewicz 2000:28), der den Kaffee bereits 1643 auf Malta kennen lernte, äußerte sich negativ über das Getränk:

„W Malciesmy, pomne, kosztowali kawy,
Trunku dla baszów, Murata, Mustafy,
I co jest Turków, ale tak szkarady
Napój, tak brzydka trucizna i jady,
Co żadnej sliny nie puszcza przez zęby,
Niech chrzescijańskiej nie plugawi gęby!“

(Ich erinnere mich daran, dass wir auf Malta Kaffee gekostet haben, ein Getränk für Paschas, Murat, Mustafa und andere Türken. Möge dieses schreckliche Getränk, dieses Gift, den christlichen Mund nicht besudeln).

Die Polen, genauso wie die Österreicher und die Franzosen, hatten am Anfang gemischte Gefühle, was das Getränk anbelangt. Den festen Einzug in

die polnischen Haushalte des Adels fand der Kaffee im 18. Jahrhundert, wo er zu einem der wichtigsten Getränke wurde. Getrunken wurde der Kaffee auf die „polnische Art“, mit viel fettem Rahm gemischt, was den ausländischen Besuchern in Polen sehr gefiel. Der Österreicher J. J. Kausch (zit. nach Tarasiewicz 2000:54) berichtete Ende des 18. Jahrhunderts:

„Zwei Sachen“ (...) „werden in Polen so exzellent gemacht wie nirgendwo anders: das Eine ist das Brot und das Andere der Kaffee.“ (...) „Der Kaffee ist erstaunlich klar und kräftig, der Rahm sehr fett und aus diesem Grund trinkt man nicht mehr als eine Tasse davon. Einen schlecht zubereiteten Kaffee nennt man in Polen deutsch oder schlesisch.“

Diese Zubereitungsart war weit über die Grenzen des Landes bekannt, übrigens genauso wie das polnische Brot.

Eine sehr schöne, vielleicht sogar die schönste Beschreibung davon, mit welcher Mühe man damals Kaffee zu Hause zubereitete, liefert der Dichter Adam Mickiewicz in seinem Werk „Herr Thaddäus oder Der letzte Eintritt in Lithauen“ (<http://www.zeno.org>):

„Verschied'ne Speisen trug man für Herrn und Damen auf;
Hier bringt man Kaffeebretter mit allem Geschirr darauf,
Großmächtige Tassen, bemalt mit zierlichem Blumenflor;
Aus blechernen Kannen steigt ein duftiger Dampf empor;
Daneben goldige Schalen aus sächsischem Porcellane;
Bei jeder Schale steht ein winziges Töpfchen Sahne. –
Ein Kaffee, wie in Polen, findet sich nirgends mehr;
Dort hat man in besseren Häusern, von alten Zeiten her,
Ein Weib, das Nichts, als Kaffee, zu bereiten hat,
[47] Die Kaffeefrau genannt – die holt denn aus der Stadt
Oder vom Marktschiff Bohnen von feinsten Qualität,
Die sie auch mit geheimen Künsten zu brau'n versteht.
Der Kaffee ist schwarz, wie Kohle, dabei wie Bernstein, klar,
Wie Honig dicht, und duftet, wie Mokka, wunderbar.
Was Rahm für den Kaffee bedeutet, weiß die ganze Welt:
Im Dorf ist's einfach; die Kanne wird zum Herd gestellt,
Dann geht die Kaffeefrau in die Milchammer hinab,
Nimmt zart die frische Blüthe des Rahms von oben ab,
Und gießt sie für jede Schale in ein eignes Näpfchen,
Auf daß sein eignes Häutchen besitze jedes Töpfchen.“

Das schnell wachsende Interesse am Kaffee führte dazu, dass sogar die Staatsbeamten, die sich auf Geschäftsreisen in Konstantinopel befanden, ihn mit nach Polen brachten. So war es auch im Jahre 1742, als der Anstifter des Königs August III., Paweł Benoe, aus Konstantinopel 1371 kg Kaffee nach Polen transportierte.

Es entstanden immer mehr Publikationen über Kaffee, wie 1755 das Buch von Benedykt Chmielowski „Nowe Ateny albo Akademia wszelkiej scjencji pełna...“. 1769 gab es zahlreiche Beschreibungen über Kaffee im Werk „Pragmatographia de legitimo use...“ von Tadeusz Kruziński. In den Gebieten Großpolen und Pommern war die Lage etwas anders: Dort kamen alle Neuigkeiten aus dem benachbarten Preußen. So war es auch mit Kaffee, wo man ihn zuerst zu Hause konsumierte. Jede Hausfrau besaß dort eine eigene Pfanne zum Rösten der Bohnen und eine eigene Kaffeemühle (vgl. Tarasiewicz 2000:12).

Im Jahre 2006 betrug der Pro-Kopf-Verbrauch rund 2,3 kg, heute werden 21.794.018 kg Kaffee nach Polen importiert (<http://www.magazynhadlowiec.pl>).

3.1.3. Frankreich

Es gibt kaum Quellen über den privaten Gebrauch des Kaffees in Frankreich. Bekannt ist, dass der Franzose Jean de la Roque 1644 den Kaffee samt Zubereitungsgegenstände aus Konstantinopel nach Marseille brachte. Er servierte ihn bei sich zu Hause und erregte dadurch ein gewisses Interesse, aber der Kaffee setzte sich noch lange nicht als beliebtes Getränk durch. Im Jahre

1645 kamen die ersten Kaffeebohnen nach Paris, wurden aber mit Maulbeeren verwechselt. Erst 1669 geschah etwas, was man als Durchbruch des Kaffees in dieser Stadt bezeichnen kann: Der osmanische Gesandte des Sultans Mohammed IV., Soliman Aga, der sich monatelang in Paris aufhielt, brachte alles mit, was zur Verbreitung des Getränks nötig war: Porzellantaschen, Kaffeekannen... Die Pariser Hofgesellschaft begeisterte sich für dieses exotische Getränk, wurde oft eingeladen (hauptsächlich Damen) und kopierte langsam alles, was sie in den Räumen des türkischen Hauses beobachtete. Zwar kritisierte Molière diese Begeisterung in seinem Stück „Le Bourgeois Gentilhomme“ und auch Ärzte warnten anfangs die Menschen vor der schlechten Wirkung des Getränks auf die Gesundheit, aber all das brachte nichts und der Kaffee wurde immer beliebter (vgl. Heise 2002:41ff.).

4. Die ersten Kaffeehäuser

4.1. Europa

Im westlichen Europa wurde das erste Kaffeehaus 1647 in Venedig auf dem Markusplatz gegründet. 1650 wurde in Oxford das erste Kaffeehaus eröffnet, vier Jahre später das zweite. 1652 eröffnete der Grieche Pasqua Rosée das erste Londoner Kaffeehaus. Um das Jahr 1700 gab es in London mehr als 2000 Kaffeeschenken. Das erste deutsche Kaffeeschankprivileg bekam 1673 in Bremen ein Holländer. 1677 gab es eine Kaffee-Tee-Schank in Hamburg.

Die ersten Kaffeehäuser hatten nichts zu tun mit denen, die wir heute kennen. Sie wurden hauptsächlich von Ausländern (Griechen, Armeniern, Türken, Libanesen, Ägyptern, Syrern) geführt und sahen so aus, wie auch die in

den Ländern, aus denen diese Menschen stammten: Es waren Tavernen oder Stuben, in denen Kaffee serviert wurde. Sie waren entweder persisch, griechisch oder armenisch eingerichtet. Man saß sogar oft auf dem Boden und rauchte dabei Wasserpfeifen. Beleuchtet waren diese Kaffeehäuser bis in das 19. Jahrhundert mit Kerzen, Lampen oder Kaminen. Es war durchaus üblich, dass der Kaffeewirt extra Bezahlung für die Beleuchtung verlangte. Verbreitet gab es auch den ambulanten Ausschank und die „fliegenden Kaffeestände“ wurden einfach dort aufgebaut, wo sich gerade genug Kundschaft fand (vgl. Heise 2002:182-185).

4.2. Wien

Die schöne Legende vom mutigen Polen Georg Franz Kolschitzky (poln. Kulczycki), dem angeblichen Gründervater des Wiener Kaffeehauses, ist in Österreich sehr verbreitet. Jahrelang glaubte man, dass er nach der Türkenbelagerung Wiens im Jahre 1683 das erste Kaffeehaus „Zur blauen Flasche“ eröffnet haben soll. Es ist nicht Gegenstand dieser Arbeit zu beweisen, ob die Legende wahr ist oder nicht, damit haben sich andere Historiker befasst. Karl Teply widerspricht dieser Theorie in seinem Buch „Die Einführung des Kaffees in Wien“ und nennt zwei Armenier, nämlich Johannes Diodato und Isaac de Luca als die echten Gründer des Wiener Kaffeehauses. Laut Teply stammt Kolschitzky nicht, wie man Jahrhunderte lang dachte, aus Sambor in Galizien (Polen), sondern aus Sambor in der Bácska und war Serbe. Er soll auch nie Kaffeesieder gewesen sein, sondern Dolmetscher während des Besuchs des türkischen Botschafters Kara Mehmed Pascha in Wien im Jahre

1665. Was stimmt und bereits erwähnt wurde ist die Tatsache, dass diese Großbotschaft dazu führte, den Kaffee in Wien bekannt zu machen (vgl. Teply 1980:3-10).

Das erste Kaffeehaus in Wien gründete 1685 Johannes Diodato, wo genau, das ist nicht nachweisbar, höchstwahrscheinlich war es das „Hachenberische Haus“ in der heutigen Rotenturmstraße 14 (ebenda, S.106):

„In Wien gab es damals keinen günstigeren Standort für einen Kaffeeauschank. (Er erinnert an die Lage des ersten Kaffeehauses in Marseille oder auch des berühmten frühen Kaffeehauses Lloyd in London). Hier, wo sich der gesamte Handelsverkehr nach dem Südosten konzentrierte, waren das Informationszentrum und der natürliche Sammelplatz der potenziellen Kundschaft. Dem Wiener Durchschnittsbürger war Kaffee damals noch ein zu ungewohntes Getränk. So liegt die Vermutung nahe, daß das Hachenbergische Haus Wiens erstes Kaffeehaus beherbergt hat.“

1697 erhielten Isaac de Luca, Andreas Pain und Philipp Rudolf Kämberg (auch Perg genannt) „auf das Cavesieden“ das Bürgerrecht. Pain und Kämberg betrieben von 1697 bis 1700 gemeinsam ein Kaffeegewölbe in der heutigen Bräunerstraße 6. Kämberg führte bis zu seinem Tod im Jahre 1706 das Lokal weiter. 1699 kam der vierte Kaffeessieder dazu, Leopold Rieß (vgl. ebenda, S.159).

Ein wichtiges Datum für die Entwicklung der Wiener Kaffeehauskultur ist das Jahr 1720. Damals eröffnete das Kramersche Kaffeehaus im Schlossegassl im Elefantenhaus Nr. 619 seine Pforten. Aufgrund der vielen Zeitungen, die dort aufgelegt waren, wurde das Kaffeehaus bald zum Stammlokal der Wiener Literaten (vgl. Veigl 1991:325). Dieses Kaffeehaus wurde auch „Gelehrtes Kaffeehaus“ genannt und galt als das erste literarische Kaffeehaus in Wien. Stammgäste im Kramerschen Kaffeehaus waren u. A. Dichter

wie Blumauer, Ratschky, Alxinger, Ayrenhoff und Rautenstrauch (vgl. Portenkirchner 1999:36).

Im Jahre 1747 gab es in Wien elf Kaffeehäuser und sie waren gut besucht. Einige davon hatten schon Billardtische und Zeitungen, 1770 zählte man bereits 27 Kaffeehäuser in den Vorstädten gegenüber 21 in der Innenstadt (vgl. Riha 1967:196).

Die Wiener Kaffeehauskultur war bald in ganz Europa stilgebend, es begann aber alles nicht dort, sondern in Paris im Café Procope. Das Kaffeehaus war anders als die üblichen Kaffeeschenken, die noch nichts mit den Kaffeehäusern zu tun hatten, die später als Beispiel für die Pariser und Wiener Kaffeehauskultur dienten. Es war das erste Kaffeehaus, das sehr elegant eingerichtet war: Elegante, bequeme Möbel, große Spiegel, Marmorwände, alles Merkmale, die von der Einrichtung eines typischen Wiener Kaffeehauses nicht wegzudenken sind. Und all das wurde nach und nach in Wien kopiert. Ein Pendant zum Procope in Paris war das Kaffeehaus des Johann Jacob Taroni in Wien. Dem Kaffeesieler gelang es, das erste Kaffeehaus in Wien am Graben zu eröffnen, das auch die Damen betreten durften. Und nicht nur das: Er war der erste Kaffeehausbesitzer, der die Stühle im Sommer nach außen trug. Das Jahr 1766 war wichtig für die Entwicklung der Kaffeehauskultur in Österreich. Am 7. April selben Jahres wurde der Prater mit seinen schönen grünen Alleen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Schon sehr bald entstanden im Prater drei Kaffeehäuser und sie hießen das Erste, das Zweite und das Dritte Kaffeehaus. Diese Bezeichnungen hatten mit der Qualität der Etablissements nichts zu tun und wurden sehr gut von den Wie-

nern, die den Prater für sich als die grüne Insel entdeckten, besucht (vgl. ebenda, S.32f.).

Im Jahre 1788 eröffnete Martin Diegand das erste Konzertkaffeehaus in Wien. Weltberühmte Komponisten wie Beethoven, Mozart oder Strauß spielten oft in den zahlreichen Konzertkaffeehäusern, denn das Konzept traf in Wien, der Stadt der Musik, auf einen sehr dankbaren Boden. 1808 war für die Wiener Kaffeehäuser kein gutes Jahr: Österreich trat der Handelssperre bei, die Napoleon über Europa verhängte. Bald gab es keinen Kaffee mehr zu kaufen, die Kaffeesieder begannen, ihn durch andere Produkte zu ersetzen, von Zwetschkernkernen bis Zichorie. Es gab noch eine weitere Veränderung: Da die meisten Kaffeehäuser vor dem Bankrott standen, durften ab nun sowohl andere Getränke wie Wein und Bier als auch warme Speisen serviert werden. Das war die Geburtsstunde des Kaffee-Restaurants. Im Jahr 1873 änderte sich wieder etwas in der Welt der Wiener Kaffeehäuser: Es fand die Weltausstellung statt und Wien zählte zu dieser Zeit an die 200 Kaffeehäuser. Tausende von ausländischen Besuchern besuchten auch die Kaffeehäuser und lernten sie zu lieben und zu schätzen. Es war ein bedeutendes Jahr für Kaffeehäuser in der ganzen Welt hinsichtlich der Verbreitung des Wiener Stils. Erwähnenswert ist auch noch das Jahr 1891: Die Ringstraßenära begann und in dieser Zeit entstanden in Wien 36 wunderschöne, pompöse und elegante Lokale, die teilweise heute noch existieren und einen weltweiten Ruhm erlangten (vgl. <http://www.wienerkaffeehaus.at>).

Im Jahre 1791 zählte man in Wien insgesamt 81 Kaffeehäuser, 1797 waren es 83 geworden, und zwar 37 Stadtkaffeehäuser und 46 in den Vorstäd-

ten.1804 gab es 41 Kaffeehäuser in der Stadt und 48 in den Vorstädten, 1852 waren es insgesamt 97, 31 davon in der Innenstadt, im Jahre 1857 erreichte die Zahl der Kaffeehäuser 100 (vgl. Riha 1967:196f.).

Stand der Kaffeehauskonzessionen: Nach dem Namen des jeweiligen Bezirks erscheinen vier Zahlen: die erste erklärt die Zahl der Kaffeeschenken im Jahre 1910, die zweite der Kaffeesieder im selben Jahr. Die dritte ist die Zahl der Kaffeeschenken im Jahre 1938, die vierte der Kaffeesieder im selben Jahr (Riha 1967:197f.):

1. Innere Stadt: 43, 129; 50, 121

2. Leopoldstadt: 49, 98; 50, 90

3. Landstraße: 24, 68; 25, 67

4. Wieden: 17, 54; 19, 49

5. Margareten: 13, 30; 13, 30

6. Mariahilf: 19, 48; 19, 46

7. Neubau: 42, 50; 34, 47

8. Josefstadt: 20, 29; 13, 31

9. Alsergrund: 31, 55; 32, 49

10. Favoriten: 22, 23; 21, 24

11. Simmering: 8, 7; 8, 8

12. Meidling: 11, 19; 18, 26

13. Hietzing: 9, 22; 40, 26

14. Rudolfsheim: 41, 17; 31,22

15. Fünfhaus: 20, 15; 22,18

16. Ottakring: 10, 29; 17,31

17. Hernals: 16, 20; 27,19

18. Währing: 17, 20; 25,24

19. Döbling: 7, 13; 19,16

20. Brigittenau: 12, 8; 19,8

21. Floridsdorf: 5, 12; 12,17.

Im Jahre 1955 gab es in Wien 934 Kaffeehäuser, 153 Kaffee-Restaurants, 64 Kaffeeconditoreien und 32 Espressos, zusammen 1183 Konzessionen (vgl. Riha 1967:199). Zehn Jahre später waren es 622 Kaffeehäuser (um 312 weniger als 1955), 278 Kaffee-Restaurants (125 mehr als 1955), 230 Kaffeeconditoreien (um 166 mehr als 1955) und 316 Espressos (um 284 mehr als 1955), zusammen 1446 Konzessionen (vgl. Riha 1967:200).

Heute beläuft sich die Zahl der gemeldeten aktiven Betriebe in der Fachgruppe Kaffeehäuser der Wirtschaftskammer Wien auf 2690. Darunter befinden sich 895 Kaffeehäuser, 794 Kaffee-Restaurants, 779 Espressos, 191 Kaffee-Konditoreien und 31 Stehcafés (vgl. <http://portal.wko.at>).

4.3. Krakau

Das wachsende Interesse am Kaffee erfasste in Polen nicht nur die Welt des Adels, der sich auf Grund der besseren finanziellen Lage zweifellos früher

als das übrige Volk über die Neuigkeiten aus dem Ausland erfreuen durfte, auch Künstler, Wissenschaftler; Bürger und Handwerker begannen, Kaffee zu trinken. Die Popularität des Getränks wuchs schnell und führte dazu, dass der Kaffee langsam die Haushalte verlassen musste. So entstanden die ersten Lokale, wohin man ging, um Bekannte oder Freunde zu treffen. Die wichtigste Rolle spielte dabei der Kaffee, der, wie bereits erwähnt, meistens mit Sahne serviert wurde, man konnte allerdings schon damals Kuchen, Wein, Liköre und andere Köstlichkeiten in einem solchen Lokal bekommen. In Polen wurden die ersten Einrichtungen dieser Art „kafehauzy“ genannt, erst später tauchte das polnische Wort „kawiarnia“ für Kaffeehaus auf. Das Wort wird vom deutschen Ausdruck „Kaffeehaus“ (poln. kawiarnia) abgeleitet, was u. A. der Beweis dafür ist, dass es die Sachsen und nicht die Türken waren, die den Kaffee in Polen verbreiteten. Die ersten Kaffeehäuser entstanden in Polen im 17. Jahrhundert, das erste Kaffeehaus in Warschau gründete 1724 der Franzose Henryk Duval, Ende des 17. und Anfang des 18. Jahrhunderts eröffnete Antoni Memberg eines in Danzig (vgl. Tarasiewicz 2000:61f.).

Wenn man den Begriff „Kaffeehaus“ in der Beschreibung der ersten Lokale, in denen Kaffee serviert wurde verwendet, muss darauf hingewiesen werden, dass diese Einrichtungen nichts mit den Lokalen, unter denen wir uns heute ein Kaffeehaus vorstellen, gemeinsam hatten außer vielleicht, dass dort Kaffee getrunken wurde. Zwar gab es in Krakau schon zu Beginn des 18. Jahrhunderts die ersten Kaffeehäuser, es waren aber sehr primitiv eingerichtete Räume, deren Beschreibungen in der Literatur bescheiden ausfallen. Die erste lieferte Baranowski (1979:65) unter Verwendung von Quellen aus

dem Jahre 1835, also zumindest 50 Jahre nach der Eröffnung eines der ersten Kaffeehäuser: „Es gab in Krakau zig Kaffeehäuser, es sind aber meistens kleine Geschäfte oder einfache Räume, in denen nur Kaffee an die Markt- oder Kirchenbesucher verkauft wird.“

Maria Estreicherówna lieferte ein genaueres Bild davon (1968:165):

„Eines solcher Kaffeehäuser gehörte Frau Marianna Sędrakowska und befand sich im 1. Stock des Eckhauses in der Szewska Straße und Hauptplatz. Das Kaffeehaus hatte zwei Räume, in einem der Räume standen in der Mitte kleine Tische, an denen drei kleine Kaffeelöffel aus Blech befestigt waren. An den Wänden gab es Holzbänke. In dem anderen Raum kochte Frau Sędrakowska ihren Kaffee. Sie servierte ihn mit Rahm und verlangte für einen Becher drei Groschen. Obwohl das Kaffeehaus sehr spärlich eingerichtet war, wurde es sehr oft und sehr gerne besucht. Im Laufe der Zeit gab es im Erdgeschoß des Hauses eine große Konditorei Grossmann, dann die Cukiernia Warszawska von Roszkowski, dann von Brzezina. Die Konditorei des Herren Brzezina war ein beliebter Treffpunkt der studierenden Jugend aus Krakau, von allem der landwirtschaftlichen Fakultät. Aus diesem Grund wurde sie auch ständige 'landwirtschaftliche Ausstellung' genannt.“

Ähnliche kleine Kaffeehäuser wie jenes der Frau Sędrakowska, in denen man guten und günstigen Kaffee bekommen konnte, gab es noch lange Zeit in den Krakauer Vorstädten. Dazu gehörte das von Frau Koziarska geführte Lokal in dem Stadtteil Kleparz, das nicht nur von Studenten der Jagiellonen-Universität, aber vor allem der Akademie der Schönen Künste besucht wurde. Zu den wohl prominentesten Gästen der Frau Koziarska gehörte der berühmte polnische Maler Jan Matejko (vgl. ebenda, S.166).

Diese zwei kurzen Beschreibungen geben ein bescheidenes, jedoch klares Bild darüber, wie man sich die ersten Kaffeehäuser in Krakau vorstellen

kann. Über die Kaffeehäuser, die im 19. Jahrhundert entstanden, gibt es in dieser Arbeit ein eigenes Kapitel.

Wichtig für die Krakauer Kaffeehäuser und katastrophal für die Konditoreien, die eine große Rolle in Krakau spielten (waren sehr gut besucht) war das Jahr 1851. In diesem Jahr wurde ein Gesetz aus Wien, das den Handel an Sonntagen verbot, auf die Konditoreien ausgedehnt. Und das war vielleicht auch der Grund dafür, weshalb die meisten der Konditoren begannen, ihre Geschäfte in Kaffeehäuser umzuwandeln. Für viele von ihnen bedeutete dies eine Art der Degradierung und manche weigerten sich, in den Geschäften Kaffee auszuschenken. Maria Estreicherówna erinnerte sich (1968:165):

„Ich kenne die Geschichte eines Gutsbesitzers, des Stammgastes in dieser Konditorei“ (gemeint ist das Geschäft von Parys Maurizio, Besitzer einer sehr bekannten Konditorei in Krakau Anm. der Vf.), „der jedes Mal, als er kam, Kaffee bestellte, worauf er immer die gleiche Antwort bekam: 'Solange ich lebe, wird hier kein Kaffee serviert', was der sture Stammgast jedes Mal mit dem Satz kommentierte: 'Solange ich lebe, werde ich nicht aufhören, nach dem Kaffee zu verlangen.'“

Die politische Lage Krakaus in der Mitte des 19. Jahrhunderts führte dazu, dass in der Innenstadt schöne, nach Wiener Art eingerichtete, Kaffeehäuser entstanden. Die österreichischen Soldaten und das Beamtentum kamen nach Wien und mit ihnen auch die neuen Ideen: Es gab Zeitschriften, Spiel- und Billardtische in den Kaffeehäusern. In dieser Zeit, wie bereits beschrieben, wurde auch die Umwandlung der Konditoreien in Kaffeehäuser vollzogen (vgl. ebenda. S.165).

4.4. Paris

Wie schon erwähnt, kam die Mode des Kaffeetrinkens Mitte des 17. Jahrhunderts nach Paris. Anfangs betrachteten die Pariser dieses neue Getränk skeptisch, gewöhnten sich aber schnell daran. Das schnell wachsende Interesse am Kaffee war der Anlass für viele geschäftstüchtige Menschen, sich mit der Kunst des Kaffeesiedens zu befassen. Und auch in Paris waren es anfangs hauptsächlich Ausländer aus Armenien und Persien wie in Wien oder Krakau, die die ersten Kaffeehäuser in Paris eröffneten und man sollte hier anmerken, dass diese Kaffeehäuser keineswegs an die von heute erinnerten. Es waren primitiv eingerichtete und nicht sehr einladend aussehende Kaffeestuben, die anfänglich nicht viel Zuspruch bei der Pariser Bevölkerung fanden. Das von dem Armenier Pascal eröffnete türkische Kaffeehaus überlebte nicht lange, genauso ging es seiner Kaffeestube auf der Messe in St. Germain.

Das erste Kaffeehaus in Paris, das auch ausschlaggebend für das Aussehen der Wiener Kaffeehäuser war, war das im Jahre 1686 von dem aus Venedig stammenden Francesco Procopio dei Coltelli eröffnete Café Procope. Das Neue an diesem Kaffeehaus war die Einrichtung. Das Café befand sich in einem ehemaligen „Bade-Etablissement mit galantem Einschlag“ und Coltelli nutzte die verbliebenen Spiegel, die Marmorplatten und die schönen Möbel für die Einrichtung des Cafés. Um das Jahr 1716 gab es in Paris über 300 Kaffeehäuser, 50 Jahre später schon 1800 (vgl. Thiele-Dormann 1997:208).

5. Gesellschaftliche Funktion des Kaffeehauses

Für manche Gesellschaftsgruppen spielten und spielen Kaffeehäuser eine wichtige Rolle, es gibt aber auch Menschen, die nie ein Kaffeehaus betreten. So war es früher und so ist es heute noch. Es gibt unterschiedliche Gründe, warum man ein Kaffeehaus besucht: In diesem Kapitel wird die gesellschaftliche Funktion des Kaffeehauses beschrieben.

Das Kaffeehaus in seiner gesellschaftlichen Funktion eröffnete in seiner Blütezeit in Frankreich (1860-1730) zwangloseren Zugang zu den maßgeblichen Zirkeln und es erfasste vor allem die breiteren Schichten des Mittelstandes. Auf einmal war es möglich, dass Handwerker und Krämer, Intellektuelle und der Adel sowie das Bürgertum zusammen kamen, es waren „Geburtsorte und Heimstätten bürgerlicher Geselligkeit und Kultur“ (Heise 2002:193). Charles-Louis Montesquieu stellte in einem Brief aus dem Jahre 1721 fest: „Es ist ein Vorzug des Kaffeehauses, daß man den ganzen Tag und ebenso nachts unter Leuten aus allen Klassen sitzen kann.“ (ebenda, S.193).

Es ist wahr, dass der freie Zugang zu einem Kaffeehaus es ermöglichte, Menschen aus unterschiedlichsten Gesellschaftsgruppen zu treffen, diese Meinung stimmt aber nur zum Teil. Bis heute hat sich das nicht verändert: Unterschiedliche Gruppen besuchen unterschiedliche Kaffeehäuser, oder vielleicht das gleiche Kaffeehaus, aber zu unterschiedlichen Tageszeiten (vgl. ebenda, S.193).

„[In Wien]“ „traten bald jene Kaffeehäuser in den Vordergrund, die sich entweder durch besondere Attraktionen oder durch die individuelle Zusammensetzung ihrer Gäste eines regen Besuches erfreuten. Es gab Lokale für alle Schichten und Stände: für Literaten, Künstler, Schauspieler, Hofräte oder Journalisten ebenso wie für Handwerker, Handelsleute, Hausangestell-

te, Köchinnen oder Fiaker. Jeder konnte ungezwungen an dem gesellschaftlichen Treiben seiner Interessensphäre Anteil nehmen.“(Jünger 1955:132).

Man ging in ein Kaffeehaus, um Bekannte oder Freunde zu treffen, man suchte Gesellschaft oder wollte in Ruhe gelassen werden. Beides war im Kaffeehaus möglich. Und das berühmte Glas Wasser, das in einem guten Wiener Kaffeehaus nie leer stehen durfte, war eine Art Einladung, um länger zu bleiben. Das Kaffeehaus war „der Marktplatz, die Agora, wo 'man' einander traf, diskutierte, politisierte, revolutionierte oder einfach nichts tat. Vor allem letzteres. Die Melange oder eine Schale Gold stellte praktisch nur die Eintrittskarte dar“ (Oberzill 1983:37). Diskutiert wurde über alles: Politik, Literatur, Wirtschaft und über das Neueste aus der Nachbarschaft.

Das Kaffeehaus war auch Bildungszentrum. Als solches begann es sich im 17. Jahrhundert zu etablieren. In England wurden viele Kaffeehäuser im Volksmund „Penny-Universities“ genannt und galten als „gelehrte Kaffeehäuser“: Im Grecian Coffee House verkehrten um 1700 vor allem die Mitglieder der Royal Society (vgl. Heise 2002:198f.). Was braucht der Mensch, um sich weiter zu bilden? Er braucht Nachrichten und diese bekam er im Kaffeehaus des 17. Jahrhunderts in Form von immer zahlreicheren Zeitungen und Zeitschriften. Das Kaffeehaus wurde zur „Nachrichtenzentrale“. Das Publikum, das sich im Kaffeehaus versammelte, bestand aus Gelehrten, Literaten und Philosophen, die miteinander diskutierten und Meinungen austauschten. Und es war mehr oder weniger möglich, an diesen Diskussionen teilzunehmen. Die Tatsache, dass man stundenlang für einen billigen Preis bei einer Tasse Kaffee sowohl inländische als auch ausländische Presse nutzen konnte, ist nicht zu überschätzen. Thomas Bernhard (1982:135)

schreibt darüber: „Im Sacher hatte ich alle Zeitungen, die ich von meinem zwei- und dreiundzwanzigsten Jahr an haben mußte, jederzeit in die Hand bekommen und diese stundenlang völlig ungestört in einer der bequemen Ecken im linken Salon studieren können (...).“

6. Politisches Kaffeehaus und Kaffeehauspolitik

„Kaffeehauspolitik“ und „Kaffeehauspolitiker“ sind Schlagworte, die zum ersten Mal im 17. und 18. Jahrhundert in London, Paris und Amsterdam auftauchten und die sich im Laufe des 19. Jahrhunderts in fast allen europäischen Städten durchsetzten (vgl. Heise 2002:232). Was bedeutet der Begriff „politisches Kaffeehaus“? Ein Kaffeehaus etwa, in dem Politik gemacht wird, oder eines, in dem sich die Politiker trafen? Je nach Epoche beides, aber in erster Linie waren die politischen Kaffeehäuser Orte für bürgerliche Versammlungen (vor allem in Paris), bei denen zu der bestehenden politischen Lage diskutiert wurde. Ulla Heise definiert ein politisches Kaffeehaus (2002:232) folgendermaßen:

„Vorwurf oder Lob, abfällige Äußerung oder konspirativer Hinweis, Fortschritt oder Reaktion, Demokratie oder Monarchie, Revolte oder Revolution, Opposition oder Regierungspartei, der am häufigsten auftretende Ort in Spitzel- oder Polizeiberichten...das alles verbirgt sich hinter dem Schlagwort 'politisches Kaffeehaus.'“

6.1. Paris

Paris zählte im Jahre 1789 samt seiner Vororte um die 600.000 Einwohner und etwa 800 Kaffeehäuser, von denen drei als politische Kaffeehäuser in

die Geschichte eingingen: Das Café de Foy, das Café Hottot und das Café Corazza. Das erste davon befand sich am Palais Royal, einem für Spaziergänger beliebten Ort in Paris, wo täglich über zehntausend Menschen zusammen kamen. In den Arkaden des Palais Royal befanden sich „neben dreißig Spielhöhlen und zahlreichen Bordells sechs ansehnliche Kaffeehäuser“ (Jünger 1955:86) und unter ihnen das Café de Foy. Zu den Gästen des Kaffeehauses zählten überwiegend Beamte, Kaufleute, Militärs und Gelehrte, später wurde es zum Treffpunkt der revolutionären und radikalen Intellektuellen. Zu den Hauptrednern im Café de Foy gehörten der Marquis de Saint-Hurugue, der Schriftsteller Elisée Loustalot und der begabteste unter ihnen, Camille Desmoullins. Wenn Desmouillins redete, „war Gefahr für Paris im Verzuge“ (ebenda, S.87). Am 12. Juli 1789, einen Tag nach der Entlassung einiger Minister, vor allem des Finanzministers Necker, rief er die Pariser Bevölkerung vor dem Café zur Ergreifung der Waffen auf:

„Als am selben Abend in den Tuileries eine demonstrierende Volksmenge von Grenadieren der Schweizer Garden und Dragonern des deutschen Leibregiments mit Waffengewalt auseinander getrieben wurde, gab es kein Halten mehr. Das Volk bewaffnete sich - die Französische Revolution hatte im Café de Foy begonnen.“ (Heise 2002:236)

Das Café Hottot ging in die Geschichte als „Agitationscafé der Jakobiner“ ein. Das Café Italien, auch „Corazza“ genannt, wurde zum weiteren Treffpunkt der Jakobiner. „Den Memoiren des Justizministers Garat zufolge sind im Café Corazza alle Vorbereitungen für den Maiaufstand der Pariser Vorstädte und für die Umzingelung des Konvents getroffen worden“ (Jünger 1955:93). Andere Kaffeehäuser wie das „Café Cimet“ in der Rue Saint Honoré, das „Café Madeleine“, das Café zu den „Chinesischen Bädern“ und

das Café „Chretien“ gehörten ebenso zu den Treffpunkten der Jakobiner (vgl. ebenda, S.94).

Die Ereignisse des Jahres 1789 in Frankreich erfassten bald andere europäische Städte. Auch die Sympathisanten der Französischen Revolution in Österreich und Polen verkehrten in Kaffeehäusern.

6.2. Wien

In Wien war es das Café von Ignaz Neuner, auch das Silberne Kaffeehaus genannt, in dem sich

„erste Konturen des frühen oppositionellen Liberalismus herausbildeten: 'Jedoch wurde dergleichen (Kritik) nur in gedämpften Tönen ausgesprochen; denn das Neunersche Café selbst war von der Regierung nicht wohl angesehen, weil man ein Gefühl hatte, hier rege sich ein Geist, welcher für das Bestehende bedrohlich werden könnte. Und man darf allerdings auch sagen, daß das Neunersche Café in ziemlich starkem Grade beigetragen hat, die Begebenheiten des Jahres 1848 vorzubereiten“ (Heise 2002:240f.).

Zu den berühmten Stammgästen des „Silbernen Kaffeehauses“ zählten neben Castelli, Anastasius Grün und dem Arzt und Dichter Feuchtersleben noch der als Lyriker und Balladendichter bekannt gewordene Johann Nepomuk Vogl sowie der Astronom und Direktor der Wiener Sternwarte Joseph von Littrow und viele andere, die in irgendeinem Zusammenhang der Opposition der Regierung angehörten: „Der politische Liberalismus fand bei Neuner Anklang und Widerhall, die Gegner des Metternich'schen Absolutismus schloßen sich dort enger zusammen“ (Jünger 1955:146).

Das im Jahre 1829 von Josef Daum eröffnete Kaffeehaus wurde zu einem Ort, wo sich höhere Beamte und Offiziere trafen. Das Daumsche Kaffeehaus erhielt bald auf Grund der dort verkehrenden Gäste den Spitznamen „Wallensteins Lager“. Im Gegensatz zum Silbernen Kaffeehaus besuchten die Anhänger des Metternich'schen Systems, die Antiliberalisten das Café Daum.

„Da saßen in dem ersten Zimmer die Koryphäen des Abgeordnetenhauses; in einer Fensternische bemerkte man zu gewissen Stunden regelmäßig die markanten Gestalten Doktor Bergers und Doktor Brestels“ (...). „In einem rückwärtigen Zimmer trafen sich die Polen, unter diesen der tätigste und geschäftigste Abgeordnete, Doktor Rogavsky“ (...). „Ein Zimmer weiter hatte das hohe Militär sein Hauptquartier. Da sah man Generale und Adjutanten, die beim Billardspiel sich mit lauter Stimme das Neueste erzählten, was sich in den betreffenden Bureaus erfahren oder von Kameraden gehört hatten. Dazwischen eilten einzelne Herren umher, die von Tisch zum Tisch Begrüßungen austauschten und deren Beruf es war, wie die Bienen den Honigseim, die neuesten Nachrichten zu sammeln“ (Jünger 1955:148).

7. Literarische Kaffeehäuser und Künstlercafés

Bevor einzelne Kaffeehäuser in Wien, Krakau und Paris beschrieben werden, muss die Frage beantwortet werden, was literarische Kaffeehäuser und Künstlercafés sind. Einen interessanten Standpunkt zu diesen Begriffen liefert Ulla Heise (vgl. 2002:243), die meint, dass es entscheidend sei, ob ein Künstler, egal, ob Schriftsteller, Komponist oder Maler in ein Kaffeehaus geht, um sich dort künstlerisch zu betätigen, in welcher Form auch immer, oder ob er als ein gewöhnlicher Kaffeehausgast zu betrachten sei. Tatsache ist, dass es sowohl in Wien, Krakau und auch Paris Kaffeehäuser gab, die als Künstlertreffpunkte galten. Teilweise waren das Lokale, die bis heute noch als solche betrachtet werden, andere davon gibt es gar nicht mehr und

andere waren es zeitweise und gelten nur noch „der Legende nach“ als solche. Die Definition für literarische Kaffeehäuser und Künstlercafés ist nicht eindeutig zu bestimmen. In dieser Arbeit werden solche beschrieben, die sowohl als Treffpunkte der Künstler als übliche Kaffeehausgeher bekannt wurden als auch jene, die man als deren „Arbeitsstätten“ kennt.

Seit 1700 gibt es schon Beweise dafür, dass Künstler und Literaten häufige Kaffeehausbesucher waren und es gibt noch immer Kaffeehäuser, die seit über zwei Jahrhunderten als Künstlertreffpunkte existieren (vgl. Heise 2002:243).

Eines haben die Kaffeehäuser in Wien, Krakau oder Paris mit Sicherheit gemeinsam: Zu den Stammgästen zählten in der Mehrzahl Künstler und Literaten. Warum war das so?

- der Kaffee wirkte ganz anders als der Alkohol; er wirkte wie Stimulans, war ein gutes Mittel für Konzentration und Denkschärfe;

- der Künstler benötigte ein Publikum, um sich entfalten zu können;

- die oft schlechte finanzielle Lage der Künstler zwang sie dazu, Treffen und Diskussionen nicht in den eigenen vier Wänden abzuhalten; das Kaffeehaus, im Gegensatz zu den Weinschenken oder Wirtshäusern, eignete sich durch die intime Atmosphäre bestens dazu;

- die Möglichkeit der Weiterbildung durch den freien und uneingeschränkten Zugang zu den Zeitschriften, manchmal zu Büchern und Enzyklopädien;

Im Wien des 18. Jahrhunderts gab es zwei Kaffeehäuser, die sich als Zeitungskaffeehäuser etablieren konnten: das Café „Rebhuhn“ in der Gold-

schmiedgasse, wo hauptsächlich politisch orientierte Menschen verkehrten und das Krammersche Kaffeehaus, das eher das Künstlermilieu anzog (vgl. Riha 1967:34). Zusammenfassend meint Fritz Riha dazu (ebenda, S.36):

„Menschen mit künstlerischen Ambitionen zählten immer schon zu den aufgeschlossenen, an allen interessierten. Natürlich waren es in erster Linie Kulturnachrichten, die gelesen wurden. Wohl gab es damals noch keine eigenen Kulturredaktionen, doch trotzdem kamen Nachrichten von Premieren aus Paris oder neuen Romanen aus London gedruckt an den Wiener Kaffeehaustisch. Ja man las in den Gazetten der Wiener Kaffeehäuser von den ähnlichen Etablissements anderer Städte. Man las über das Café Bourette, in dem die Literaten verkehrten, vom Café Anglaise, in dem die Schauspieler der Comédie Française ihre Premieren feierten, vom Café Alexandre, dem Treffpunkt der Musikkritiker, und vom Café des Arts, in dem man allabendlich die bewunderten und vergötterten Opernstars der Seinestadt bewundern konnte.“

7.1. Wien

In den folgenden Kapiteln werden drei Wiener Kaffeehäuser beschrieben, die als Literatencafés in die Geschichte eingingen: Das Café Griensteidl, das Café Herrenhof und das Café Central. Diese drei Etablissements, aber auch das Café Museum, das Café Imperial und das Café Sperl waren „Aktionszentren der österreichischen Literaten und Künstler. Ohne diese 'Kaffeehaus-Kulturinstitute' hätte es wahrscheinlich keinen Wiener Beitrag zur Literatur des Fin de siècle und keinen österreichischen Vorstoß zur Weltliteratur und auch keine Wiener Sezession gegeben“ (Heise 2002:253).

Die Geschichte der Literatencafés in Wien begann jedoch viel früher. Das erste Kaffeehaus, das als literarisches Kaffeehaus bezeichnet werden kann, war das im Jahre 1719 von Jakob Kramer gegründete Kramersche Kaffeehaus, das „den Typus des Intellektuellen- und Künstlercafés repräsentierte“

(Portenkirchner 1999:36). „Schon bald wird das Kramersche Lokal als ein gelehrtes Kaffeehaus erwähnt, in dem zahlreiche Zeitungen eingesehen werden konnten“ (Jünger 1955:122f.). Zu den Stammgästen des Kaffeehauses gehörten Literaten, Künstler und Intellektuelle, u. A. Blumauer, Ratschky, Alxinger, von Ayrenhoff und Rautenstrauch. „Beinahe zum Inventar gehörte der geistreiche polnische Abenteurer Graf Michael Dziszanovsky, der dort weit über seinen eigenen Zirkel hinaus eine Art »Maître d’hôtel« residierte. Nach seinem Tode wurde ein von Monsorno gemaltes Portät über seinen Stammsitz angebracht“ (Jünger 1955:124).

Im Jahre 1808, also fast hundert Jahre später, eröffnete das bereits erwähnte Neunersche bzw. Silberne Kaffeehaus, seine Pforten. Dichter wie Lenau, Grillparzer, Zedlitz, Bauernfeld, Grün, Castelli, Feuchtersleben, Raimund und Stifter sowie die Musiker Strauß, Lanner oder Beethoven gehörten zum Stammpublikum des Kaffeehauses. In den Jahren der Revolution und danach verlor das Kaffeehaus die Rolle des Mittelpunkts des literarischen und politischen Lebens und wurde vom bürgerlichen Salon abgelöst. Man fühlte sich nicht mehr sicher und es war gefährlich, die öffentliche Meinung an Orten preiszugeben, die möglicherweise von Spitzeln besucht wurden. Die Nachfolge des Silbernen Kaffeehauses trat das Café Griensteidl an, das im folgenden Kapitel beschrieben wird (vgl. Portenkirchner 1999:36). Neben den drei größten Kaffeehäusern Griensteidl, Central und Herrenhof gab es in Wien andere Literaten- und Künstlercafés. Erwähnenswert ist das im Jahre 1899 eröffnete und später von Adolf Loos ausgestattete Café Museum, in dem Berühmtheiten wie Carl Hollitzer, Gustav Klimt, Egon Schiele, Oskar Kokoschka, Robert Musil, Hermann Broch, Soma Morgenstern, Joseph

Roth, Roda Roda, Franz Blei, Georg Trakl, Franz Werfel, Albert Paris Gütersloh, Franz Lehár, Alban Berg, Oscar Straus, Hubert Marischka und Leo Slezak regelmäßig verkehrten (vgl. Neumann 1997:45f.). Im Café Imperial und im Café Parsifal hatte Karl Kraus einen eigenen Stammtisch. Im Café Tirolerhof verkehrte Bertha Eckstein, das Café Rebhuhn war ein Stammcafé von Joseph Roth. Nach dem Zweiten Weltkrieg trafen sich folgende Literaten im Café Raimund: Hans Weigel, Herbert Eisenreich, Milo Dor, Walter Toman, Ilse Aichinger, Ingeborg Bachmann und Jeannie Ebner. In den fünfziger Jahren war das Café Hawelka ein Treffpunkt für die Künstlerwelt (vgl. Portenkirchner 1999:42-45). Dieses Kaffeehaus wird in einem anderen Kapitel beschrieben.

7.1.1. Café Griensteidl



Abbildung 1 Café Griensteidl, Inneneinrichtung

Quelle: Gabriele Haslauer.



Abbildung 2 Café Griensteidl, Der Schanigarten

Quelle: Gabriele Haslauer.



Abbildung 3 Café Griensteidl, 1986

Quelle: <http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Cafe-Griensteidl-1896.jpg&filetimestamp=20060416203627>.



Abbildung 4 Café Griensteidl, Das Billardzimmer

Quelle:
http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:CafeGriensteidl_Billardzimmer.jpg&filetimestamp=20061001232706#filelinks.



Abbildung 5 Café Griensteidl, Ein Foto für die Illustrierte „Die vornehme Welt“

Quelle:
http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:CafeGriensteidl_vor1897.jpg&filetimestamp=20061001232601#file.

Das Kaffeehaus Griensteidl wurde 1847 vom damaligen Apotheker Heinrich Griensteidl eröffnet und befindet sich am Michaelerplatz 2 im 1. Bezirk. Zwar ging das Café als Literatencafé in die Geschichte ein, im Jahre 1848 war es jedoch als ein politisches Kaffeehaus, das auch unter dem Namen „Café National“ bekannt wurde. Es galt als Treffpunkt der „freisinnigen Elemente“ (Neumann 1997:60) von Wien, im Gegensatz zum benachbarten Café Daum am Kohlmarkt, dem Treffpunkt der Konservativen. Später trafen sich im Griensteidl die Führer der jungen Arbeiterbewegung, während der ersten Demonstration der Wiener Arbeiter im Dezember 1869 war das Kaffeehaus das „strategische Hauptquartier“ (ebenda, S. 61) der sich gerade organisierten Sozialdemokratie. Der Besitzer stellte für seine Gäste immer Papier und Schreibzeug zur Verfügung, zahlreiche Zeitungen aus dem In- und Ausland und Meyers Konversationslexikon lagen dort bereit (vgl. ebenda, S.60f.). Im letzten Jahrzehnt seines Bestehens wurde das Kaffeehaus Treffpunkt des „Jungen Wien“ und es waren deren Mitglieder, die das Kaffeehaus als Literatencafé bekannt machten. Schon früher besuchten Franz Grillparzer und Ludwig Anzengruber das Griensteidl, aber eben die Mitglieder dieser Bewegung brachten es „zu Ruhm und Erfolg“ (Heise 2002:254).

Im Jahre 1897 wurde das Griensteidl geschlossen und das Gebäude aufgrund der Umgestaltung des Michaelerplatzes abgerissen. Die Literaten zogen in das benachbarte Café Central, das im nächsten Kapitel beschrieben wird. Zu den Stammgästen des Griensteidl gehörten u. A. Peter Altenberg, Hermann Bahr, Hugo von Hofmannsthal, Karl Kraus, Fritz Kreisler, Felix

Salten, Arthur Schnitzler, Arnold Schönberg, Hugo Wolf und Rudolf Steiner (vgl. Neumann 1997:64).

Stefan Zweig gehörte ebenso zu den Stammgästen des Kaffeehauses (2003:57f.):

„(...)“ „unsere beste Bildungsstätte für alles Neue blieb das Kaffeehaus. Um dies zu verstehen, muß man wissen, daß das Wiener Kaffeehaus eine Institution besonderer Art darstellt, die mit keiner ähnlichen der Welt zu vergleichen ist. Es ist eigentlich eine Art demokratischer, jedem für eine billige Schale Kaffee zugänglicher Klub, wo jeder Gast für diesen kleinen Obolus stundenlang sitzen, diskutieren, schreiben, Karten spielen, seine Post empfangen und vor allem eine unbegrenzte Zahl von Zeitungen und Zeitschriften konsumieren kann. In einem besseren Wiener Kaffeehaus lagen alle Wiener Zeitungen auf und nicht nur die Wiener, sondern die des ganzen Deutschen Reiches und die französischen und englischen und italienischen und amerikanischen, dazu sämtliche wichtigen literarischen und künstlerischen Revuen der Welt, der 'Mercure de France' nicht minder als die 'Neue Rundschau', der 'Studio' und das 'Burlington Magazine'. So wußten wir alles, was in der Welt vorging, aus erster Hand, wir erfuhren von jedem Buch, das erschien, von jeder Aufführung, wo immer sie stattfand, und verglichen in allen Zeitungen die Kritiken; nichts hat vielleicht so viel zur intellektuellen Beweglichkeit und internationalen Orientierung des Österreichs beigetragen, als daß er im Kaffeehaus sich über alle Vorgänge der Welt so umfassend orientieren und sie zugleich im freundschaftlichen Kreise diskutieren konnte. Täglich saßen wir dort stundenlang, und nichts entging uns.“

7.1.2. Central



Abbildung 6 Café Central, Eingang

Quelle:

<http://www.viennatouristguide.at/Altstadt/Kaffeehaus/Central/cc.htm>.



Abbildung 7 Café Central, Peter Altenberg

Quelle:

<http://www.viennatouristguide.at/Altstadt/Kaffeehaus/Central/cc.htm>.



Abbildung 8 Café Central, Inneneinsicht

Quelle:

<http://www.viennatouristguide.at/Altstadt/Kaffeehaus/Central/cc.htm>.



Abbildung 9 Café Central, Säulen

Quelle:

<http://www.viennatouristguide.at/Altstadt/Kaffeehaus/Central/cc.htm>.

Im Jahre 1876 eröffneten die Gebrüder Pach das Café Central in der Herrengasse 14 im 1. Wiener Gemeindebezirk. Das Gebäude wurde von Heinrich von Ferstel erbaut. Zu den Stammgästen gehörten: Sigmund Freud, Arthur Schnitzler, Leo Trotzki, Robert Musil, Hugo von Hofmannsthal, Peter Altenberg, Egon Friedell, Adolf Loos, Karl Kraus und Alfred Polgar. Auch Politiker wie Viktor Adler, Otto Bauer, Karl Renner und Karl Lueger waren regelmäßige Besucher des Kaffeehauses.

Nach der Schließung des Griensteidls übersiedelten viele Künstler, wie man aus der Liste der Stammgäste entnehmen kann, in das Central, in dem 251 verschiedene Zeitungen zu lesen waren und das Kaffeehaus wurde bald zum bekanntesten Zeitungscafé Wiens. Zu den bekanntesten unter den Stammgästen zählte Richard Engländer alias Peter Altenberg, der genauso wie Alfred Polgar die Adresse des Centrals in Kirschners Literaturlexikon als seine eigene angab (vgl. <http://www.palaisevents.at/cafecentral.html>). Noch heute begrüßt die Figur Peter Altenbergs als erste die Besucher des Kaffeehauses (s. Abb. 9).

Helga Malmberg in „Widerhall des Herzens“ (zit. nach Neumann 1997:113) beschreibt die Atmosphäre des Kaffeehauses wie folgt:

„Schon die Baulichkeiten waren originell. Man trat zuerst in einen düsteren Vorsaal mit tiefen Fensterbänken. Hier herrschte stets eine kühle Dämmerung, die ideale Beleuchtung für Stubenhocker und Eigenbrötler. Dann ging man durch einen schmalen Gang und gelangte in eine Art Hof mit Oberlicht, zu dem eine kleine Stiege mit breiten Stufen hinaufführte. Der große Saal war eigentlich ein Gewölbe ohne Decke. Der Rauch verteilte sich daher bis unter das hohe Glasdach“ (...). „Hier trafen sich Künstler jeder Art: Dichter, Schriftsteller, Maler, Bildhauer (...).“

Alfred Polgar in „Theorie des Café Central“ über das Kaffeehaus (zit. nach Neumann 1997:128): „Das Café Central ist nämlich kein Caféhaus wie andere Caféhäuser, sondern eine Weltanschauung, und zwar eine, deren innerster Inhalt es ist, die Welt nicht anzuschauen.“ Und „Das Café Central liegt unterm wienerischen Breitengrad am Meridian der Einsamkeit. Seine Bewohner sind größtenteils Leute, deren Menschenfeindschaft so heftig ist wie ihr Verlangen nach Menschen, die alleine sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen.“ (ebenda, S.128f.).

Im Central bildeten sich Stammtische und durch die Tatsache, an welchem Tisch man zu sehen war, konnte man erraten, zu welchem Dichterkreis man gehörte. Es war nicht erlaubt, sich ohne Aufforderung an irgendeinen Tisch zu setzen. Helga Malmberg beschreibt so eine Szene (zit. nach Neumann 1997:39):

„In diesem Augenblick schlängelte sich Jean vorsichtig wieder heran und richtete einen Auftrag aus: 'A junger Herr vom Tisch gegenüber hat mich gebeten, bei Ihna anzufragen, ob Sie bereit wären, ihn zu empfangen? Er hat schon soviel von Ihna gehört, daß er neugierig wär', Ihre Bekanntschaft zu machen...' - 'Neugierig? Ja, bin ich denn der Stephansdom oder ein Viech mit zwei Haxen?' lachte Peter.“

Eine besondere Auszeichnung war es, zum Stammtisch von Karl Kraus zu gehören.

Abschließend ein von Peter Altenberg dem Kaffeehaus gesetztes Denkmal „So wurde ich“ (zit. nach Neumann 1997:122f.):

„Ich saß im 34. Jahre meines gottlosen Lebens, Details kann eine Tageszeitung unmöglich bringen, ich saß im Café Central, Wien, Herrengasse, in einem Raume mit gepreßten englischen Goldtapeten. Vor mir hatte ich das '- Extrablatt'“ (...). „Da traten Arthur Schnitzler, Hugo von Hofmannsthal, Felix Salten, Richard Beer-Hofmann, Hermann Bahr ein. Arthur Schnitzler sagte zu mir: 'Ich habe gar nicht gewußt, daß Sie dichten!?' Sie schreiben da auf Quartpapier, vor sich ein Porträt, das ist verdächtig!' und er nahm meine

Skizze“ (...) „an sich. Richard Beer-Hofmann veranstalte nächsten Sonntag ein 'literarisches Souper' und las zum Dessert diese Skizze vor. Drei Tage später schrieb mir Hermann Bahr: 'Habe bei Herrn Richard Beer-Hofmann Ihre Skizze vorlesen gehört“ (...). „Ersuche Sie daher dringend um Beiträge für meine neugegründete Wochenschrift 'Die Zeit'. Später sandte Karl Kraus“ (...) „an meinen jetzigen Verleger“ (...) „einen Pack meiner 'Skizzen', mit der Empfehlung, ich sei ein Genie, einer, der anders sei, nebbich. S. Fischer druckte mich, und so wurde ich! Wenn man bedenkt, von welchen Zufälligkeiten das Lebensschicksal eines Menschen abhängt! Nicht?! Hätte ich damals, im Café Central, gerade eine Rechnung geschrieben, über die seit Monaten nicht bezahlten Kaffees, so hätte Arthur Schnitzler sich nicht für mich erwärmt, Beer-Hofmann hätte keine literarische Soiree gegeben, Hermann Bahr hätte mir nicht geschrieben. Karl Kraus freilich hätte meinen Pack Skizzen unter allen Umständen an S. Fischer abgeschickt“ (...). „Alle zusammen jedoch haben mich 'gemacht'. Und was bin ich geworden?! Ein Schnorrer!“

Das Café Central blieb das wichtigste Literatencafé Wiens bis zum Ende des Ersten Weltkrieges. Seine Nachfolge übernahm das im folgenden Kapitel beschriebene Café Herrenhof.

7.1.3. Herrenhof



Abbildung 10 Café Herrenhof

Quelle:

<http://www.viennatouristguide.at/Altstadt/Kaffeehaus/Central/cc.htm>.

Das Café Herrenhof wurde 1918 in der Herrengasse 10 im 1. Wiener Gemeindebezirk eröffnet. Das Gebäude wurde 1961, ein Jahr nach der Schließung des Kaffeehauses, abgerissen; sechs Jahre später wurde es wieder eröffnet und am 30. Juni endgültig geschlossen. Gleich nach der Eröffnung erfreute es sich rasch großer Beliebtheit. Anton Kuh (1991:225) schreibt dazu: „Zwei Tage später saß alles, was politisch und erotisch revolutionär gesinnt war, drüben im neuen Café - die Mumien blieben im alten“. Mit den „Mumien“ meinte Kuh diejenigen, die im Café Central geblieben waren.

Zu den Stammgästen des Café Herrenhof gehörten u.A. Franz Blei, Hermann Broch, Hugo von Hofmannsthal, Friedrich Eckstein, Milena Jesenska, Anton Kuh, Leo Perutz, Walther Rode, Joseph Roth, Hilde Spiel, Otto Soyka, Franz Werfel, Robert Musil, Alfred Polgar, Heimito von Doderer, Joseph Roth, Ludwig Wittgenstein und Moritz Schlick.

Die Liste anderer Stammgäste, an die sich Friedrich Torberg und Milan Dubrovic erinnern, ist drei Seiten lang und nachzulesen in „Veruntreute Geschichte“ auf den Seiten 165-168.

So beschreibt Friedrich Torberg die Atmosphäre im Herrenhof (1997:140f.):

„Das Café Herrenhof teilte sich in zwei annähernd gleich große Räume, für die eine strikte Zeit- und Sitzordnung bestand. Aus unerfindlichen Gründen galt der hintere Saal, an den sich das Spielzimmer anschloß, als der 'richtige' Saal“ (...). „An den Fensternischen im vorderen Saal saßen die prominenten Stammgäste schon während der frühen Nachmittagsstunden, aber erst zwischen 5 und 6 Uhr entfaltete sich in den Logen des hinteren Saals das eigentliche literarische Leben, so daß manche seiner Repräsentanten zwei Stammische im selben Lokal beanspruchten. Es war zulässig, nur am Nachmittag oder am Abend zu erscheinen. Hingegen war es selbst für die Angehörigen der Spitzenklasse unzulässig, am Nachmittag hinten zu sitzen oder am Abend vorne. Wenn einer es dennoch einmal tat, dann aus bestimmten Gründen: entweder wartete er auf einen Außenseiter, mit dem er unter vier Augen reden wollte, oder er lag gerade in so heftiger Fehde mit einem anderen Stammgast, daß er nicht einmal dessen Anblick ertrug – in jedem Fall

mußte der auffällige Platzwechsel etwas zu bedeuten haben, worüber man rätseln konnte.“

7.2. Krakau

Es gibt zumindest eine Sache, die Wien, Krakau und Paris miteinander verbindet. Alle drei Städte gelten als sogenannte „Universitätsstädte“. Die Jagiellonen-Universität in Krakau wurde 1364 gegründet, kann also auf eine Jahrhunderte lange Tradition zugreifen und somit mit der Universität Wien, 1365 gegründet und der Pariser Universität, im 13. Jahrhundert gegründet, mitspielen. Die Hochschulen gaben diesen Städten eine Atmosphäre, die so besonders ist für Orte, wo viele Studenten sich versammeln, und diese Atmosphäre ist heute noch spürbar. Warum die Rede davon?

Studenten suchen und suchten immer schon Plätze, wo sie sich versammeln konnten und so war es und ist es immer noch der Fall. Viele dieser Plätze waren und sind Kaffeehäuser.

Die Krakauer Kaffeehäuser unterscheiden sich zwar von dem Wiener Modell und besitzen ihren eigenen Charakter, aber die Verswandschaft mit Wien ist unverkennbar. Fairerweise sind neben Wien auch Paris, München oder Berlin als Vorbilder zu nennen, aber das wahre Gesicht der Kaffeehäuser bleibt eigen (vgl. Lipiński 1999:82).

Aber nicht nur Studenten, auch Künstler oder einfach Menschen, die sich für die Geschehnisse in der Welt interessierten, hatten in Krakau, genauso wie in Wien oder Paris, ihre Lieblingskaffeehäuser. Der polnische Dichter

und Übersetzer Tadeusz Boy-Żeleński bezeichnete einige dieser Kaffeehäuser als „Intellektschmieden“ (zit. nach Faron 1995:35):

„Es waren Schulen der Didaktik, wie die von Athen. Dachte jemand, dass es sich dabei nur um Experten, Philosophen und Literaten handelte? Keineswegs, die Hälfte unter ihnen waren Beamte, die keinen einzigen Groschen dafür bekamen. Es war die Kunst um ihrer selbst Willen.“

Tadeusz Boy-Żeleński schrieb weiter (zit. nach ebenda, S. 35):

„Wenn ein Kaffeehaus zumachte, ging man ins Andere; in dieser verschlafenen Stadt gab es welche, die erst um drei Uhr morgens Sperrstunde hatten! Ohne Musik, Gott bewahre; dies verabscheute der Kaffeehausschmarotzer. Nur Zeitungen und das Gerede. Man konnte dort Wodka, Schinken, Eier bekommen, also warum das Kaffeehaus überhaupt verlassen? Aber es schlug plötzlich drei Uhr und man war sich noch nicht über die wichtigsten Geistesangelegenheiten einig! Zum Glück gab es da noch einen Zufluchtsort, ein Kaffeehaus, das immer offen hatte, Tag und Nacht, dreißig Jahre lang. Es war das Rosenstock“ (...) „in der Lubicz-Straße.“

Das Kaffeehaus Rosenstock befand sich in der Nähe des Bahnhofs und da es rund um die Uhr offen hatte, versammelte sich dort auch ein bunt gemischtes Publikum. Es war kein typisches Künstlercafé, zum Publikum gehörten auch Menschen, die noch nicht genug getrunken hatten oder einfach solche, die noch nicht nach Hause gehen wollten. Es kamen viele Künstler, Schriftsteller, Maler, Schauspieler, aber auch Fiaker, Studenten, österreichische Offiziere oder Kellner aus anderen Lokalen besuchten das Kaffeehaus (vgl. ebenda, S. 35f.).

Das Kaffeehaus von Schmidt in der Szewska-Straße war dagegen ein typisches Literatencafé. In der Erinnerung seiner Gäste blieb es als stets überfüllt, verraucht und unglaublich schmutzig. Sein Besitzer, ein Stadtrat,

machte sich nichts aus den Hygienevorschriften und kommentierte die Lage oft mit dem Satz „voller wird’s nicht“. Zu den Stammgästen des Kaffeehauses gehörten oft Krakauer Publizisten. Bei Schmidt saßen Włodzimierz Tetmajer, Ignacy Daszyński, Stanisław Wyspiański, Karol Maszkowski, Lucjan Rydel, Maciej Szukiewicz, Kazimierz Przerwa-Tetmajer, Gabriela Zapolska, Adolf Nowaczyński, Konrad Rakowski, Stasinek Sierosławski, Adam Łada Cybulski, Władysław Orkan und Adam Grzymała (vgl. Faron 1995:36).

An der Ecke der Sławkowska- und Szczepańska-Straße gab es das Kaffeehaus Sauer (Kawiarnia Sauera). Es war ein Ort mit Jahrhundert langer Tradition. In diesem Haus traf sich angeblich heimlich die Königin Jadwiga mit ihrem Liebhaber Wilhelm. Ähnlich wie in Wien durften bis Ende des 19. Jahrhunderts das Kaffeehaus nur Männer betreten. Der Besitzer des Kaffeehauses brach jedoch mit der alten Tradition und errichtete ein Zimmer, das man nur in Begleitung einer Dame betreten durfte. Das Kaffeehaus Janikowski (Kawiarnia Janikowskiego) hinter dem Stadttheater hatte aufgrund seiner Lage oft Schauspieler als Stammgäste, die sich dort täglich nach den Veranstaltungen trafen. Zu den Stammgästen zählten: Helena Sulima, Irena Solska, Konrad Rakowski, Leonard Bończa, Jan Stanisławski, Józef und Władysława Sosnowski, Stanisława Wysocka, Ludwik Solski, Janina Zarzycka, Maria Przybyłko-Potocka, Kazimierz Sichulski, Janina Janiczówna, Józef Flach, Laura Pytlińska und Włodzimierz Konieczny. Zu den kleineren Kaffeehäusern, die hin und wieder von der Künstlerwelt besucht wurden, zählten das kleine Kaffeehaus von Frau Koziarska, wo oft die Studenten der nahe gelegenen Kunstakademie verweilten, das Kaffeehaus „Secesja“, mit

einer kitschigen Ausschank und Musik, nach Wiener Art eingerichtet, oft von ganzen Familien besucht, auch von einzelnen Damen. Laut Tadeusz Boy-Żeleński begann die „Dameninvasion“ in den Kaffeehäusern eben in „Secesja“. Das Kaffeehaus „Dworzec Kolejowy“ (Bahnhof) hatte, ähnlich wie das Café Rosenstock, rund um die Uhr geöffnet und dementsprechend ähnliches Publikum. Das Kaffeehaus Bodega war ursprünglich ein Geschäft mit Weinen aus südlichen Ländern, nachdem es von einem Tschechen gekauft wurde, wurde es zu einem Restaurant mit Bier, Würstchen mit Kren und österreichischem Tresterwein. Zu den Stammkunden zählten der Krakauer Maler Kasper Żelachowski und Jan Matejkos Schüler Leonard Stroynowski (vgl. Faron 1995:37).

Besonders erwähnenswert ist das Kaffeehaus „Paon“ in der Szpitalna-Straße, von Ferdynand Turlínski 1897 gegründet. Dieses Kaffeehaus war das Zentrum der von 1890 bis 1918 existierenden Bewegung der polnischen Literatur und Kunst „Junges Polen“. Als Pendant dazu kann in Wien das Café „Griensteidl“ betrachtet werden, Sammelplatz der Autoren der Bewegung „Jung-Wien“. Dieses Kaffeehaus markierte den Anfang des literarischen Kaffeehauses in Krakau. Zu den Stammgästen gehörten hauptsächlich Künstler, die mit der Zeitschrift „Życie“ (Das Leben) und Stanisław Przybyszewski zusammen arbeiteten. Interessant ist hier die Entstehungsgeschichte des Namens des Kaffeehauses. Ursprünglich kamen hierher nur die Schauspieler des nahegelegenen Theaters und schätzten die gute und preiswerte Küche des Hauses. Als immer mehr Künstler zum Stammpublikum gehörten, wurde auch nach einem interessanten Namen für das Kaffeehaus gesucht. Stanisław Przybyszewski und Stanisław Wyspiański saßen einmal

gemeinsam mit Ferdynand Turlinśki an einem Tisch und das Gespräch, das sie führten, war langweilig. Przybyszewski zitierte leise aus einem Gedicht von Maeterlinck „Paon nonchalant“: „les paons blancs, les paons nonchalants“ und Wyspiański kritzelte etwas auf einen Zettel. Es war ein schöner Pfau und so entstand der Name des Kaffeehauses. Turlinśki war offensichtlich ein Freund der Künstler, denn in einem der Räume hing eine sehr große Leinwand, auf der jeder der Gäste schreiben durfte, was er wollte. Lucjan Rydel war angeblich der erste, der dies tat, was ihm boshafte Kommentare von Stanisław Wyspiański und Przerwa-Tetmajer einbrachte (vgl. Faron 1995:37f.).

Rydel schrieb (zit. nach Lipiński 1999:90f.):

„O Kneipe, für die ich den Reim verwende
Und beim Kaffee am Ende
Für nichts die Zeit verschwende.“

Kazimierz Przerwa-Tetmajer erwiderte:

„Es wird zum Sprichwort im ganzen Land:
Eilt wie der Rydel an die Leinwand.“

Wyspiański schrieb:

„Herr Rydel, wer die Zeit verschwendet,
Kommt zu kurz am Ende,
Bedenkt es wohl, den Ihr seid
Eine ganz junge Berühmtheit.“

Und wieder Rydel:

„Du sollst dich selbst zur Besserung aufraffen

Und milder deines Tadels Kraft!

Ich verschwende meine Zeit beim Kaffee,

Du bei Selterswasser mit Saft.“

Die Leinwand wurde rasch mit unterschiedlichsten Sprüchen bemalt und beschrieben. Bald bekamen die Künstler im Paon einen eigenen Raum, wo ihnen ein Klavier, Papier und Schreibzeug zur Verfügung standen (vgl. Faron 1995:39).

In den Jahren 1918 bis 1939, in der Zwischenkriegszeit also, war vor allem das Café Esplanada in der Podwale-Straße der Treffpunkt von Schriftstellern, Künstlern sowie Professoren der Jagellonen-Universität. Das Café Esplanada war der Treffpunkt der Vertreter der literarischen Bewegung „Die Krakauer Avantgarde“. In diesem Kaffeehaus entstand auch der Kreis der „Formisten“ und „Futuristen“, der sich „Muskatnuß“ nannte. Das Café „U Plastyków“ in der Łobzowska-Straße war ein Treffpunkt der Maler, Schauspieler und Schriftsteller, und das Publikum war „linksorientiert“. In diesem Café gab es auch ein Kabarett. Wegen der politischen Orientierung der Gäste war dieses Kaffeehaus im konservativen Krakau „mehr oder weniger suspekt“. „Das Gebäude besaß eine interessante und für die Entstehungszeit, die dreißiger Jahre, sehr moderne Gestaltung“ (vgl. Lipiński 1999:87f.). Die Professoren der Jagellonen-Universität versammelten sich im Café des Hotels Grand und im selben Café, aber der etwas höher gelegene Raum, „Sibirien“ genannt, gehörte den Beamten der Stadtverwaltung. Es gab Stammtische wie z.B. den „Runden Tisch“ oder den „Professorentisch“. Die Wände waren mit den Karikaturen der Gäste geschmückt (vgl. ebenda, S.87f.).

Krakau war während des Zweiten Weltkrieges eine Stadt, die nicht zerstört worden war. Somit konnte die Substanz der Kaffeehäuser erhalten bleiben und bot den „Ankömmlingen aus den zerstörten Städten ein Stück unversehrtter Vorkriegsatmosphäre“ (Lipiński 1999:86). Es entstanden auch neue Kaffeehäuser. Zwei Warschauerinnen eröffneten 1944 ein Kaffeehaus in der Sławkowska-Straße und nannten es „U Warszawianek“ (Bei den Warschauerinnen). Stammgäste dieses Cafés waren Tadeusz Kantor, Julian Tuwim, Artur Rubinstein und Gérard Philippe. Aufgrund der zunehmenden Stalinisierung und Ideologisierung wurde das Kaffeehaus ein Zufluchtsort für „Andersdenkende“ (vgl. ebenda, S.86ff.).

Ein anderer Treffpunkt der Schriftsteller und Journalisten, die dort ihre Texte konzipierten, war das Café „Lilly“ in der Grodzka-Straße.

In den sechziger Jahren schrieb Ernst Trost in seinem Buch „Das blieb vom Doppeladler“ folgendes über die Krakauer Kaffeehäuser (zit. nach Lipiński 1999:89):

„Wer Muße zu einem gemütlichen Plausch hat, wählt einen Tisch in einem der vielen Cafés; die Innenstadt von Krakau zählt ihrer 21, denn Krakau ist heute mehr Kaffeehausstadt als Budapest, Prag, Preßburg – sogar Wien. In Krakau werden noch die Stunden nach den Kaffeehausbesuchern bemessen: Bei einem gewissen Sonnenstand zieht es die Menschen magisch zu ihren Stammtischen. Das weiß man einfach, daß man den Herren Professoren um drei Uhr im 'Literatska' begegnen kann und dem Redakteur um sechs im 'Europejska'. Da haben kühne Architekten zwar Expressi mit Pfiff entworfen, aber selbst die Studenten der ehrwürdigen Universität und ihre Mädchen flüchten sich lieber in die Antiquiertheit des Cafés, um dort für eine Stunde inmitten der bewegten Gästeschar ein – und zweisam zu sein.“ (...) „Ja, Krakau, da ist das Café noch, was es war.“

7.3. Jama Michalika

Alle Abbildungen des Kaffeehauses Jama Michlika stammen von Janusz Kozina und wurden übernommen aus:
<http://www.jamamichalika.pl/galeria.htm>.

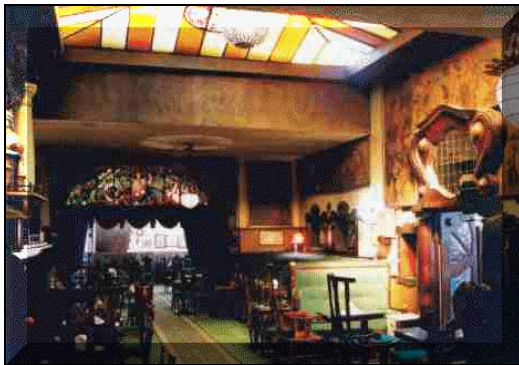


Abbildung 11 Jama Michlika



Abbildung 12 Jama Michalika



Abbildung 13 Jama Michalika



Abbildung 14 Jama Michalika



Abbildung 15 Jama Michalika

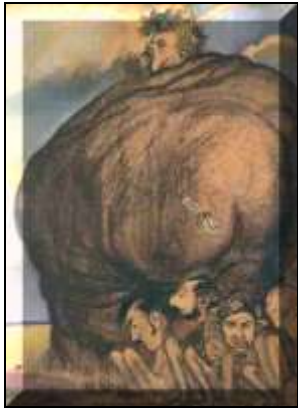


Abbildung 16 Jama Michalika



Abbildung 17 Jama Michalika

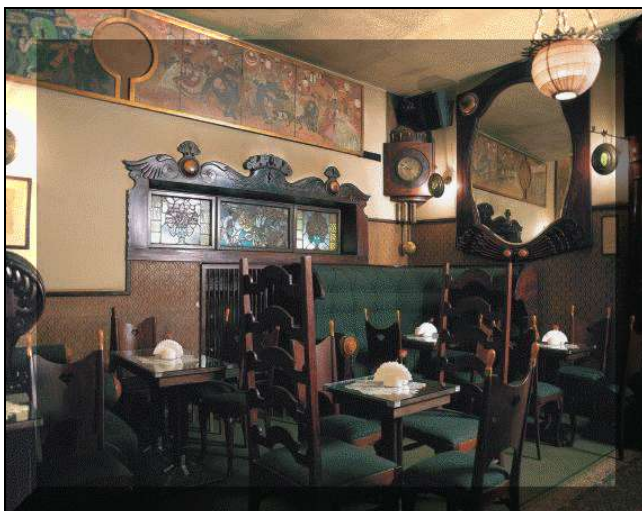


Abbildung 18 Jama Michalika

Jama Michlika (Michaliks Höhle) wurde 1895 von Jan Apolinary Michalik gegründet und hieß ursprünglich Cukiernia Lwowska (Lemberger Konditorei). Seit über hundert Jahren ist Michaliks Höhle ein in ganz Polen aber auch in vielen europäischen Ländern berühmtes Literatencafé. In diesem Kaffeehaus wurde 1905 das erste polnische Kabarett, Zielony Balonik (Grüner Ballon) gegründet. Die Themen, die von dem Kabarett behandelt wurden, waren die eigenartigen und spießigen Seiten der Bürger Krakaus und hatten meistens einen unpolitischen Charakter. Die Autoren der Texte ließen sich vom Pariser Kabarett und ferner von dem Münchner Kabarett „Elf Scharfrichter“ inspirieren. Die Texte wurden u. A. von Tadeusz Boy-Żeleński, Stasinek Sierosławski oder Karol Frycz geschrieben (vgl. Lipiński 1999:86). Die Künstler interessierten sich nicht nur für die geistige Unterhaltung der Gäste, sie projektierten auch die Inneneinrichtung des Lokales: Karol Frycz und Franciszek Mączyński entwarfen Dekorationen für weitere Räume des Kaffees. Es entstanden Sala Zielona (der Grüne Saal bzw. Salon) und die Bühne des Kaffeehauses, Górka (der obere Saal). Alle Gegenstände verkörperten den Geist Jung-Polens und verliehen dem Kaffeehaus eine einzigartige Atmosphäre. Zu den Stammgästen des Kaffeehauses gehörten außer den oben genannten auch Uziębło, Stanisławski, Szczygliński, Wyczółkowski, Wojtkiewicz, Dębicki, Karpiński, Filipkiewicz, Weiss, Malczewski, Pankiewicz, Mehoffer und Dunikowski. Jama Michlika war ebenso Treffpunkt der Mitarbeiter der Zeitschriften Czas und Życie: Artur Górski, Przybyszewski und auch Lucjan Rydel, Włodzimierz Tetmajer, Kazimierz Przerwa-Tetmajer und Stanisław Wyspiański.

In der Zwischenkriegszeit wurde das Kaffeehaus weitergeführt, allerdings war der Besitzer damals der Staat. Die Tradition ging weiter und so entstand in Jama Michalika ein von Jacek Stwora, Tadeusz Kwiatkowski und Brunon Miecugow gegründetes Kabarett. Viele Größen der polnischen Schauspielerfamilie erlebten hier ihr Debüt: Teresa Budzisz-Krzyżanowska, Anna Seniuk, Marek Walczewski oder Tadeusz Huk. Im Jahre 1995, zum hundertsten Geburtstag der Bewegung Jung-Polen und des Kaffeehauses selbst konnte man sich dort Stücke vier verschiedener Theater ansehen und es spielten auf der Bühne des Kaffeehauses u. A. Hanka Bielicka, Jacek Fedorowicz, Jerzy Kryszak, Andrzej Zaorski, Marian Opania, Tadeusz Drozda, Stanisław Tym oder Andrzej Rosiewicz und Krakauer Künstler wie Jerzy Bińczycki, Jacek Wójcicki, Nina Repetowska, Tadeusz Malak, Jan Adamski, Anna Dymna, Jerzy Trela , Jerzy Fedorowicz oder Leszek Mazan.

Bis heute ist das Kaffeehaus ein Künstlertreffpunkt und es gibt regelmäßig Veranstaltungen: Es ist ein Theater, Konzertsaal und Ausstellungsort, es gibt dort Lesungen und viele Künstler erleben heute ihr Debüt und oft einen Durchbruch ihrer Karriere in dem Kaffeehaus.

Es ist aber nicht nur ein Treffpunkt für Künstler, viele Politiker oder Diplomaten gehören zu den Stammgästen. Ein Besuch ist auch für jeden Touristen, der sich für die Kultur der Stadt interessiert, ein Muss (vgl. <http://www.jamamichalika.pl>).

7.4. Paris

„Paris ist gemeinsam mit Wien Geburtsstätte des Mythos vom literarischen Kaffeehaus“ (Borek 1999:253). Doch das sind zwei ganz unterschiedliche Modelle: In einem Wiener Literatencafé wird meistens Kaffee getrunken, es gibt dort keine Musik, es ist leise und hat eher den Charakter eines Lesesaals. Das Pariser Café ist „von Essensgerüchen geschwängert und von Alkoholika jenseits der 12%-Grenze durchtränkt“ (ebenda, S.253). Und es gibt noch einen Unterschied: In Pariser Kaffeehäusern haben, mit einigen Ausnahmen, vor allem ausländische Autoren ihren Stammplatz gefunden und diesen Mythos in die Welt weiter getragen (vgl. ebenda, S.253).

Nicht vergessen werden sollte die Rolle des Salons. Im Paris des 18. Jahrhunderts war es zu gefährlich, eigene Meinung in einem öffentlichen Raum zu äußern, deshalb wurden politische Diskussionen nicht in den Kaffeehäusern, sondern in privaten Räumen geführt. Das Kaffeehaus war „der Ort der Schachspieler, wie das Régence, oder der Ort, an dem sich Theaterleute treffen – Schauspieler wie Autoren-, die über Theaterästhetik und Aufführungspraxis diskutieren, wie das Procope.“ (ebenda, S.254).

In diesem Kaffeehaus trafen sich Menschen, die mit dem nahegelegenen Theater zu tun hatten: Schauspieler, Autoren, Zuschauer, es war das ganze 18. Jahrhundert hindurch ein „Theatercafé“: Zu den Stammgästen zählten Rousseau, der im Procope den Abend nach der Erstaufführung des „Devin au village“ verbrachte, Beaumarchais feierte hier den Erfolg von „Figaros Hochzeit“. Nach der Französischen Revolution änderte und erweiterte sich

das Publikum des Kaffeehauses: Desmoulin, Marat, Robespierre und Benjamin Franklin gehörten nun zu den Stammgästen (vgl. Borek 1999:255).

Viele andere Kaffeehäuser wurden für die Künstler „zum zweiten Atelier“: das Café Momus, das Mürger in seinem Buch „Szenen aus dem Leben der Bohème“ und Puccini in seiner Oper „La Bohème“ verewigten, die Brasserie Andler-Keller, in der sich die Anhänger des Realismus um Gustave Courbet versammelten, die Taverne du Cochon Fidèle, die Saint-Louis, Arnoud und Rossi besuchten, das Café Génin in Montparnasse, das sich „in eine allen offen stehende Akademie und ein improvisiertes Museum verwandelte“, das Café Jean Goujon mit Courbet und seinen Anhängern (Lemaire 1999:264).

Drei Kaffeehäuser: Die Brasserie Martrys, das Café Guerbois und das Café de la Nouvelle Athènes, alle in der Nähe des Boulevard des Batignolles wurden zur Geburtsstätte des Impressionismus, man sprach sogar damals schon von der „Batignolles-Schule (vgl. ebenda, S.264f.).

Paris ist bekanntlich eine Weltstadt und im 19. Jahrhundert begannen die Kaffeehäuser eine zentrale Rolle für ausländische Künstler und Intellektuelle zu spielen (vgl. Borek 1999:255). Welche Persönlichkeiten in welchen Kaffeehäusern verkehrten, ist Gegenstand der folgenden Beschreibungen der einzelnen Lokale.

„Die achtziger Jahre des 19. Jahrhunderts bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges sind hohe Jahrzehnte Pariser literarischen Kaffeehauslebens.“ (Borek 1999:256). Es bildeten sich unterschiedliche Interessensgruppen, die unterschiedliche Kaffeehäuser aufsuchten. Es gab aber auch welche, die

überall anzutreffen waren. Die alte Tradition des Salons mit seinem jour fixe existierte weiterhin, nun aber im Kaffeehaus: „So hat Heredia seine samedis, Mallarmé seine mardis.“ (ebenda, S:256).

Nahezu alle Schriftsteller des fin de siècle in Paris waren Kaffeehausbesucher. So beschreibt René GeorGIN Jean Moréas (zit. nach Borek 1999:256f.)¹:

„Wie ein Grieche auf der Agora lebte Moréas mit aller Selbstverständlichkeit im Café. Für ihn (wie für viele Schriftsteller seiner Zeit im übrigen) war das Café der Ort der intellektuellen Auseinandersetzung, der öffentliche Raum schlechthin, in dem man über Literatur und Kunst diskutierte...Zeitgenossen zufolge verbrachte er im Café die Zeit von ein bis sieben Uhr nachmittags und von acht Uhr abends bis zwei Uhr morgens oder später“ (...). „Im Jahr 1891 trafen sich die Dichter im Café François Ier auf dem Boulevard Saint-Michel; hier sah man entweder Verlaine oder Moréas.“

In den Zwischenkriegszeit zeigte sich der internationale Charakter von Paris am deutlichsten: Autoren aus der ganzen Welt wurden zu Besuchern von Kaffeehäusern: Miguel Angel Asturias, Alejo Carpentier, Arturo Uslar Pietri, César Vallejo aus Lateinamerika, Anglo-Amerikaner wie Gertrude Stein, James Joyce, Scott Fitzgerald, Djuna Barnes, Ezra Pound, Samuel Beckett und Ernest Hemingway sind Beispiele dafür (vgl. Borek 1999:259).

Hemingway schrieb in Pariser Cafés seine ersten Short Stories, am häufigsten arbeitete er in der Closerie des Lilas in Montparnasse, gerade weil das Kaffeehaus damals noch kein Literatencafé war. Dadurch kommt man zu dem Schluss, dass es Cafés gab und gibt, in denen man arbeiten und gleichzeitig nicht gesehen werden wollte, wie Hemingway es beschreibt (1965:60):

¹ Aus dem Buch „Stirb und werde“ von André Gide. Aus dem Französischen von Johanna Borek. In: Gide 1989,286-308.

„Die Closerie des Lilas war das nächstgelegene gute Café, als wir in der Wohnung über der Sägemühle in der Rue Notre-Dame-des –Champs 113 wohnten, und es war eines der besten Cafés in Paris. Im Winter war es drinnen warm, und im Frühling und Herbst war es draußen wunderbar mit den Tischen im Schatten der Bäume...Leute aus dem Dôme und der Rotonde kamen nie in die Closerie. Hier war niemand, den sie kannten, und wenn sie gekommen wären, hätte niemand sie angestarrt. In jenen Tagen gingen viele Leute in die Cafés an der Ecke des Boulevard Montparnasse und des Boulevard Raspail, um von allen gesehen zu werden, und in gewisser Weise waren solche Cafés die Vorlagen der Klatschkolumnisten-täglicher Ersatz für die Unsterblichkeit.“

Diese Ruhe wurde eines Tages gestört (ebenda, S.68):

„Dann hörst du, wie jemand 'Tag, Hem sagt.' 'Was machst du denn da? Versuchst du im Café zu schreiben?' 'Mit deinem Glück war es aus, und du machst dein Notizbuch zu. Das war das Schlimmste, was dir passieren konnte'.“

7.4.1. Café Guerbois



Abbildung 19 Im Café Guerbois, Edouard Manet

Quelle:

http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Edouard_Manet_At_the_Caf%C3%A9_Guerbois.jpg&filetimestamp=20061006014233#filelinks.

Emile Zola über das Café Guerbois (zit. nach Lemaire 1999:265)²:

² Aus dem Buch „Das Werk“, übs. von Hans Balzer, Berlin (DDR), o.J., S.86.

„Das Café Baudequin lag am Boulevard des Batignolles (Nr.11, Anm. des Verf.), an der Ecke der Rue Darcet. Ohne daß man wüßte warum, hatte die Schar dieses Café zum Versammlungsort erkoren. Sie kam dort regelmäßig am Sonntagabend zusammen; außerdem hatte diejenigen, die am Donnerstag gegen fünf Uhr frei waren, die Gewohnheit angenommen, dort um diese Zeit für einen Augenblick aufzukreuzen.“

Ab 1866 war das Kaffeehaus der Treffpunkt von Edouard Manet, der sein Atelier in der Nähe hatte und der gerne in dem neben dem Café gelegenen Restaurant des Père Lathuille aß, und seinen Anhängern (vgl. Lemaire 1999:266). Folgende Künstler besuchten das Kaffeehaus: Henri Fantin-Latour, Claude Monet, Pierre Ernest Prins, Pierre-Auguste Renoir, Alfred Sisley, Edgar Degas, Felix Bracquemond, Constantin Guys, Alfred Stevens und Camille Pissarro. Zu den weiteren Gästen gehörte der Bildhauer Zacharie Astruc, der Fotograf Nadar, der Musiker und Dichter Ernest Cabaner und die Schriftsteller und Kunstkritiker Emile Zola, Edmond Duranty und Théodore Duret. Seltener erschien auch Paul Cézanne (vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_Guerbois).

7.4.2. Café de la Nouvelle Athènes

Ähnlich wie in Wien, wo die Autoren des „Jung-Wien“ vom Café Griens-teidl ins Café Central übersiedelten, geschah das gleiche mit den Künstlern in Paris. Der Kreis aus dem Café Guerbois fand sich wieder im Café de la Nouvelle Athènes zusammen. Das Kaffeehaus befand sich am Place Pigalle, Ecke Rue Frochot und wurde ab 1863 „zur Agora der modernen Kunst“ (Lemaire 1999:269). Und erneut wurde Edouard Manet zum Mittelpunkt des Künstlerkreises. Maxime Rude beschreibt dies folgendermaßen (ebenda, S. 269):

„Dagegen kann man des Abends bisweilen im Café de la Nouvelle Athènes einen Clan von Exilanten aus dem Batignolles-Viertel antreffen, die sich einst in einem Café in der Grand'Rue zu treffen pflegten: Der Romancier und scharfe Denker Duranty“ (...). „Am Nebentisch zieht Manet- den wir tags zuvor noch vor dem Abendessen auf der Terasse des Tortoni gesehen hatten-, an seine Zigarre.“

Zu den Stammgästen des Cafés gehörten außerdem Claude Monet, Camille Pissarro, Alfred Sisley und Auguste Renoir, der zu den „eifrigsten Besuchern der Kaffeehausrunde“ gehörte. Auch Marcellin Desboutin und Paul Cézanne schauten hin und wieder vorbei. Interessanterweise bildete sich um Edgar Degas ein anderer, mit Manets-Gruppe konkurrierender Kreis, zu dem hauptsächlich seine italienischen Schüler gehörten und der für heftige Diskussionen und viel Streit sorgte (vgl. ebenda, S.269).

7.4.3. La Closerie des Lilas



Abbildung 20 La Closerie des Lilas, Inneneinrichtung

Quelle: <http://www.azureva.com/paris/images/hemingway/closerie-des-lilas.jpg>.



Abbildung 21 La Closerie des Lilas, Außenansicht

Quelle: <http://redstarcafe.files.wordpress.com/2008/03/closeriedeslilas.jpg>.

Das Kaffeehaus wurde 1847 gegründet, während des Zweiten Weltkrieges geschlossen, 1953 wieder eröffnet und befindet sich heute am Boulevard du Montparnasse Nummer 171 im 6. Pariser Arrondissement. Ingres, Monet, Renoir, Sisley, Whistler, Chateaubriand, Balzac, Baudelaire, Strindberg, Wilde, Cendrars, Valéry, Gide, Satie, Gershwin, Fort, Guillaume Apollinaire, Salmon, Moréas, Merrill, Hemingway, Fitzgerald, Joyce, Verlaine, Baudelaire, Maeterlinck, Jarry gehörten zu den Gästen und Stammgästen des Kaffeehauses.

Auf der Speisekarte des Cafés stehen Zitate berühmter Gäste, u. A. von Apollinaire und Hemingway. In den 30er Jahren gab es sogar ein „Rumpsteak Hemingway“, in der Piano-Bar Schilder berühmter Gäste, Paul Fort veranstaltete hier Lesungen prominenter Dichter („Dichterschule“). Ernest Hemingway schrieb dort „The Big Two-Hearted River“ und bearbeitete „Fiesta“. Das Kaffeehaus war ein Treffpunkt der Symbolisten, nach dem Ersten Weltkrieg der Dadaisten und der Surrealisten, wo sie sogar einmal ein Gipfeltreffen organisierten. (vgl. Fitch 1993:41ff.).

So beschrieb Léon Daudet in „Paris vécu“ das Kaffeehaus (zit. nach Lemaire 1999:272):

„An Sommerabenden tranken wir dort gelegentlich ein Glas Bier oder eine Limonade. Das Publikum bestand aus Studenten, Bürgern aus dem Viertel und auch aus russischen Revolutionären, die sich an einem abseits gelegenen Tisch leise und mit Verschwörermiene unterhielten.“

Ab 1903, dem Jahr, in dem Paul Fort begann, die Closerie des Lilas regelmäßig zu besuchen, entwickelte sich das Lokal zu einem Literatencafé. Im

Jahre 1905 übernahm Fort die Leitung der Zeitschrift „Vers et Prose“ und ab nun gab es im Café die „Literarischen Dienstage“.

So beschrieb Francis Carco diese Treffen (zit. nach Lemaire 1999:273): „Jeden Dienstag trafen wir uns in der Closerie des Lilas an der Seite von Paul Fort, in einem unbeschreiblichen Tohuwabohu von durcheinanderschreienden Dichtern. Das war eine schöne Zeit. Man trank, man stritt sich...Paul Fort erzählte Geschichten.“

Für viele junge Autoren war es sehr wichtig, zu dieser Runde dazu zu gehören und die Zahl der Mitglieder wuchs enorm. Jean Moréas, Jules Laforgue, Gustave Kahn, André Salmon, Roger Allard, Maurice Raynal, Francis Carco, Guillaume Apollinaire und Pablo Picasso gehörten zu den Stammgästen des Kaffeehauses. Viele ausländische Künstler stießen dazu und „jeder, der nach Paris kam, hatte dort sein Beglaubigungsschreiben abzugeben“ (Lemaire 1999:273f.).

7.4.4. La Rotonde



Abbildung 22 La Rotonde, Innenansicht

Quelle: <http://www.rotondemontparnasse.com/index.html>.



Abbildung 23 La Rotonde, Innenansicht

Quelle: <http://www.rotondemontparnasse.com/index.html>.

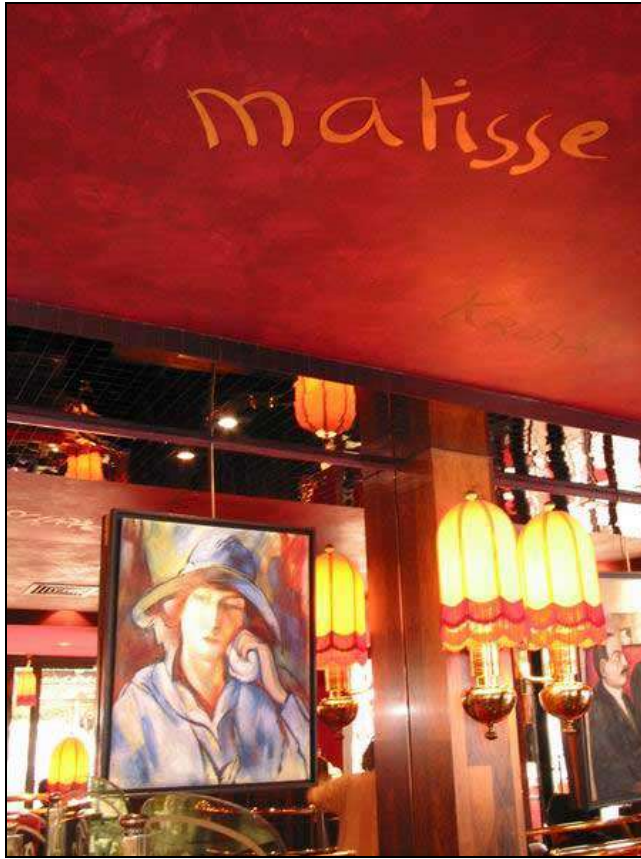


Abbildung 24 La Rotonde, Innenansicht

Quelle: <http://www.rotondemontparnasse.com/index.html>.

Das Café wurde 1911 eröffnet und befindet sich am Boulevard du Montparnasse 105 im 6. Pariser Arrondissement. Es zog vor allem die russischen Revolutionäre an: Lenin und Trotzki gehörten zu den Stammgästen. Später wurde das Café zum Treffpunkt der internationalen Gruppe von Malern wie Picasso, Derain, Vlaminck, Salmon, Mac Jacob, Modigliani und Kisling. Hemingway gehörte auch zum Kreis der Stammgäste (vgl. Fitch 1993:56ff.). Ursprünglich war das Kaffeehaus aber eine einfache „Arbeiterkneipe“ (Lemaire 1999:279). Erst mit der Übernahme des Lokals von Victor Libion im Jahre 1911 entwickelte es sich zu einem Treffpunkt vor allem spanischer und lateinamerikanischer Künstler. Pablo Picasso hatte in La Rotonde sein Büro eingerichtet (vgl. ebenda, S.279-283).

7.4.5. Café de la Paix



Abbildung 25 Café de la Paix, Innenansicht

Quelle: <http://www.cafedelapaix.fr/fr/galerie.htm>.



Abbildung 26 Café de la Paix, Innenansicht

Quelle: <http://www.cafedelapaix.fr/fr/galerie.htm>.



Abbildung 27 Café de la Paix, Innenansicht

Quelle: <http://www.cafedelapaix.fr/fr/galerie.htm>.



Abbildung 28 Café de la Paix, Innenansicht

Quelle: <http://www.cafedelapaix.fr/fr/galerie.htm>.

Das Kaffeehaus wurde im Mai 1872 als Café-Restaurant des Grand Hotel de la Paix eröffnet. Es befindet sich am Place de l'Opéra Nummer 5 im 9. Pariser Arrondissement. Die Inneneinrichtung des Kaffeehauses stammt von Charles Garnier. Oscar Wilde, Enrico Caruso, André Gide, Paul Valéry, Ernest Hemingway, Emile Zola, Jules Émile Frédéric Massenet, Guy de Maupassant, Sergei Pawlowitsch Djagilew, Tristan Bernard, Jules Renard, Orson Welles, Tino Rossi und Salvador Dali besuchten regelmäßig das Kaffeehaus.

Zu den Besonderheiten des Cafés gehören seine Marmorsäulen, die reich verzierte Fassade und die Malereien an der Decke, die ein Beispiel für die Hochphase der viktorianischen Architektur sind. In diesem Kaffeehaus beendete bei der Befreiung von Paris im August 1944 Charles de Gaulle seinen berühmten Marsch vom Triumphbogen über die Champs-Élysées und bestellte sich danach eine Omelette. Nach Hitlers Machtergreifung wurde das Kaffeehaus ein wichtiger Treffpunkt deutscher Auswanderer. (vgl. Fitch 1993:77ff.).

7.4.6. Le Fouquet's



Abbildung 29 Le Fouquet's, Innenansicht

Quelle:

http://www.clubdesvigilants.com/images/les_partenaires/fouquet.jpg.



Abbildung 30 Le Fouquet's, Außenansicht

Quelle:

http://imagine.cyberlilith.com/files/images/france_dapres/2_le_fouquets.jpg.

Das Kaffeehaus wurde 1899 ursprünglich als Elsässer Café und Restaurant eröffnet, das Élysées-Restaurant befindet sich heute im 1. Stock des Hauses in der Avenue des Champs-Élysées im 8. Pariser Arrondissement.

James Joyce, Samuel Beckett, Peggy Guggenheim, heute die Mitglieder der Café-Gesellschaft und der französischen Medien gehörten und gehören zum Publikum des Cafés.

Die Messingschilder und die Bilder mit den Namen berühmter Gäste (Marcel Pagnol, Marcel Achard, Stece Passeur, Henri Jeanson) an den Wänden gehören zu den Besonderheiten des Cafés. Das Französische Kultusministerium erklärte das Fouquet's 1988 zum Nationaldenkmal. Das Café ist Schauplatz der Roger-Nimier-Preisverleihung und des Figaro-Fouquet's-Entdeckerpreises. Das Fouquet's war das Stammcafé von James Joyce in den 30er Jahren, während er an seinem Werk «Finnegans Wake» arbeitete (vgl. Fitch 2006:31f.).

7.4.7. La Coupole



Abbildung 31 La Coupole, Außenansicht

Quelle: <http://www.paris.de.com/brasserien-in-paris/la-coupole-001.jpg>.



Abbildung 32 La Coupole, Innenansicht

Quelle: <http://critikparis.unblog.fr/2008/02>.

Das Kaffeehaus La Coupole befindet sich am Boulevard du Montparnasse Nummer 102 im 14. Pariser Arrondissement und wurde am 20. Dezember 1927 von Ernest Fraux und René Lafont in einem ehemaligen Holz-und Kohlenhof eröffnet. Bald wurde es zum wichtigsten Treffpunkt für alle im Exil Lebenden in Montparnasse. Bis 1988 blieb das Kaffeehaus die am wenigsten veränderte literarische Stätte im Montparnasse.

Leo Trotzki, Igor Strawinsky, Ilja Ehrenburg, Samuel Beckett, Antonin Artaud, Gabriel Garcia Márquez, Lawrence Durrell, Henry Miller, Anaïs Nin, Robert McAlmon, François Segan, William Styron, Jean Cocteau, Joséphine Baker, Man Ray, Georges Braque, Pablo Picasso, Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre, Sonia Delaunay, André Malraux, Jacques Prévert, Marc Chagall und Édith Piaf besuchten regelmäßig das Kaffeehaus.

Die 33 Säulen im Kaffeehaus wurden von Künstlern bemalt und gelten heute noch als historische Wahrzeichen. Leon-Paul Fargue nannte das Café die «Akademie des Trottoirs», das Kaffeehaus wurde besonders von den russischen und amerikanischen Auswanderern geliebt und geschätzt. McAlmon betrank sich oft hier. (vgl. Fitch 1993:44ff. und Fitch 2006:39f).

7.4.8. Le Select



Abbildung 33 Le Select, Außenansicht

Quelle: : http://farm2.static.flickr.com/1074/525164065_effcf3a7e3.jpg



Abbildung 34 Le Select, Innenansicht

Quelle: <http://www.dkimages.com/discover/previews/1415/11323013.JPG>

Das Kaffeehaus befindet sich am Boulevard du Montparnasse 99 im 6. Pariser Arrondissement, wurde 1925 eröffnet und war das erste Lokal in Montparnasse, das durchgehend geöffnet hatte, was vielleicht dazu führte, dass es sich schnell zum Lieblingstreffen der Pariser entwickelte.

Joan Miró, Ernest Hemingway, Salvador Dalí, Simone de Beauvoir, Jean Rhys, Hart Crane, James Baldwin und Chester Himes gehörten zu den Stammgästen des Cafés.

In den 20er Jahren spielten hier russische Flüchtlinge Schach. Bis jetzt hat sich im Le Select wenig geändert und das Kaffeehaus ist heute noch ein beliebter Treffpunkt der Künstler (vgl. Fitch 1993:58ff.).

7.4.9. Les Deux Magots



Abbildung 35 Les Deux Magots, Außenansicht

Quelle: <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/en/6/64/Lesdeuxmagots.jpg>



Abbildung 36 Les Deux Magots, Innenansicht

Quelle: : http://johnbrody.smugmug.com/photos/351907798_J5yvf-S.jpg

Das Kaffeehaus befindet sich am Saint Germain des Près 6 im 6. Pariser Arrondissement und wurde 1875 gegründet. Der ursprüngliche Name des Cafés lautete „Aux Deux Magots“ und belief sich auf die zwei chinesischen Waisen aus Porzellan, die zur Inneneinrichtung des Cafés gehören (S. Abb. 39).

Paul Verlaine, Arthur Rimbaud, Stéphane Mallarmé, Oscar Wilde, Arthur Symons, Pablo Picasso, Dora Maar, Georges Braques, Louis Aragon, André Breton, Philippe Soupault, Antonin Artaud, Man Ray, Max Ernst, Joan Miró, Malcolm Cowley, James Joyce, Janet Flanner, Ernest Hemingway, Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir und Jean Giraudoux waren regelmäßige Besucher des Kaffeehauses.

Im „Les Deux Magots“ schrieb Arthur Symons den „Absinthtrinker“, Picasso und Braques riefen hier den Kubismus ins Leben, Aragon, Breton und Soupault formulierten hier das surrealistische Manifest und gründeten die Zeitschrift „Sezession“ (vgl. Fitch 1993:23ff.).

7.4.10. Brasserie Lipp

Die Brasserie Lipp wurde von Léonard Lipp und seiner Frau 1880 als Brauhaus mit elsässischer Küche gegründet. Der ursprüngliche Name des Cafés lautete „Brasserie des Bords du Rhin“. Das Kaffeehaus befindet sich am Boulevard Saint Germain Nummer 151 im 6. Pariser Arrondissement.

Ernest Hemingway, Léon-Paul Fargue, Jean Paulhan, Antoine de Saint-Exupéry, André Malraux, Albert Camus, Jean Genet, Alain Robbe-Grillet,

Georges Pompidou, Valéry Giscard d'Estaing, François Mitterrand und Jacques Chirac waren Stammgäste des Kaffeehauses.

Das Gebäude steht heute unter Denkmalschutz, die Fliesen im Café stammen aus dem Familienbetrieb des Dichters Léon-Paul Fargue, die Gruppe „Nouvelle Revue Française“ mit Jean Paulhan hatte hier ihr Hauptquartier (vgl. Fitch 1993:30ff.).

8. Kaffeehauskultur in Krakau

Bevor die Krakauer Kaffeehauskultur beschrieben wird, vor allem aber der Einfluss Wiens auf Krakau, ist es notwendig, einen Abstecher in die Geschichte der Stadt zu machen, denn nur dann wird man verstehen können, wie viel die beiden Städte miteinander verbindet. Beschrieben wird der Zeitraum vom Anfang des 19. Jahrhunderts bis zum Jahre 1918, denn in dieser Periode spielt Wien für Krakau die größte Rolle in der Entwicklung der (Kaffeehaus)kultur.

Im 19. Jahrhundert wurde Krakau aufgrund seiner Kultur und Religion nicht nur das „Kleine Athen“ oder das „Kleine Rom“ genannt, es war auch das „Kleine Wien“. Die politische Lage dieser Zeit verband Krakau und Wien und es gibt unzählige Beispiele, die beweisen, wie groß der gegenseitige Einfluss der beiden Städte aufeinander war. Das Wort „Wien“ wurde in Krakau unterschiedlich interpretiert: Anfangs war es das Symbol für die Hauptstadt des gehassten Besatzers, später, in der Zeit der galizischen Autonomie, das Zentrum der Habsburger Monarchie unter Franz Josef I., eine

Stadt mit Flair, Lebensfreude, Musik und Kunst, aus der viel in Krakau übernommen und kopiert wurde (vgl. Homola-Skapska 2007:166).

8.1. Geschichtlicher Überblick

Anfang des 19. Jahrhunderts war die Lage in Krakau sehr schlecht, sowohl auf wirtschaftlicher als auch auf künstlerischer Ebene. In den Jahren 1795-1809, als die Stadt im Zuge der Dritten Teilung Polens den Habsburgern zugeschlagen wurde, war sie politisch und wirtschaftlich heruntergekommen. Nach der Flucht der Österreicher fing sie langsam an, sich zu erholen. Die weiteren Jahre brachten viel Gutes für Krakau: Nach dem Wiener Kongress im Jahre 1815 entstand die Republik Krakau und wurde zunächst unabhängig, 1846 war Krakau nach dem Krakauer Aufstand wieder in österreichischer Hand. Die Jahre, in denen Krakau zu Österreich gehörte, blieben nicht ohne Echo. Der österreichische Einfluss war sehr groß. Hier nur einige Beispiele dafür: Obwohl beim reichen Bürgertum und beim Adel immer noch die französische Sprache, die Mode und der Lebensstil das Wichtigste waren, war Paris eine Stadt, die weit entfernt und sehr teuer und für viele Menschen nicht erreichbar war. Plötzlich wurde Wien etwas „greifbares“. Geschätzt wurde Wien zuerst als das Zentrum der Wissenschaften in der Habsburger Monarchie und viele junge und begabte Menschen studierten an der Wiener Universität. Polnische Wanderburschen und Händler arbeiteten in Wien, der polnische Adel besuchte die Oper, Konzerte und ging einkaufen (vgl. Homola-Skapska 2007:166f.).

Immer mehr Waren aus Wien, aber auch Paris, Hamburg oder London erreichten Krakau, vor allem in der Zeit der Krakauer Republik. Importiert wurden hauptsächlich Luxusartikel. Als am 16. November 1846 Krakau wieder in österreichischer Hand war, änderte sich die wirtschaftliche und politische Lage grundlegend. Plötzlich war die Stadt nicht mehr frei und unabhängig und verlor zahlreiche Privilegien. Das Jahr 1846 bedeutete eine Katastrophe für den Handel: Die neuen Zoll- und Reisepassvorschriften legten nicht nur den Handel mit dem Großfürstentum Warschau, sondern auch mit den Ländern in Westeuropa, lahm. Die Einstellung zum Besatzer wurde immer feindlicher, was sich unter anderem in der Unterstützung des Aufstandes in Ungarn widerspiegelte. Aus dem Völkerfrühling 1848 ging Österreich als Sieger hervor und es folgte für Krakau eine schwere Zeit: Germanisierung der Verwaltung, der Justiz, der Schulen und der Universitäten. Auf einmal wurde Krakau zu einem wichtigen strategischen Stützpunkt der Habsburger Monarchie: schon 1848 begann man, Befestigungen rund um den Wawel zu bauen, die wirtschaftliche Lage wurde immer schlechter: Die neuen Zollvorschriften ruinierten die Krakauer Händler, viele Firmen mussten ihren Betrieb einstellen. In Wien dagegen blühte das Wirtschaftsleben: Die österreichische Zollpolitik war für Galizien tödlich und bedeutete unlautere Konkurrenz mit den entwickelten Ländern der Monarchie. Dazu kam noch das neue Maß-, Währungs- und Wiegesystem, das für die Krakauer unverständlich und verwirrend war (vgl. Homola-Skapska 2007:169ff.).

Ab 1846 gab es in Krakau die deutschsprachige österreichische Verwaltung. Zwar gehörten auch Polen zum Beamtentum der Stadt, sie bekamen jedoch

die niedrigsten und am schlechtesten bezahlten Positionen. Immer mehr Österreicher kamen nach Krakau mit der Möglichkeit, schnell und einfach Geld zu verdienen und von den günstigen Preisen zu profitieren. Sie wohnten hauptsächlich in der Nähe des Stadtzentrums: in der Stradom-Straße und Umgebung, bald war diese Gegend der „österreichische Bezirk“ in Krakau mit den Lebensmittelgeschäften aus Wien und was für das Thema der Arbeit am wichtigsten ist, mit den Wiener Kaffeehäusern. Schon nach einigen Jahren unter der österreichischen Herrschaft mit der österreichischen Verwaltung gab es unzählige Waren, die aus Wien nach Krakau importiert wurden. Zum guten Ton gehörte auch das Lesen der österreichischen Zeitungen wie die „Österreichische Zeitung“, „Die Presse“, das „Neue Wiener Tagblatt“ oder Zeitschriften wie die „Wiener Mode“, das „Illustrierte Mode und Familienblatt“. Sie waren eine Bereicherung in der kargen Krakauer Zeitungslandschaft, denn jahrelang gab es dort eine einzige Tageszeitung, das „Czas“. Gelesen wurden die Zeitungen meistens in den Kaffeehäusern. Sehr gerne wurde das österreichische Bier getrunken. Verkauft wurde es wie in Wien in „sidle“ (Seidel) und „halby“ (halber Liter). Auch der aus Wien importierte Kaffee wurde immer beliebter, getrunken in den zahlreichen Konditoreien und Kaffeehäusern, aber auch zu Hause. Gegessen wurden dazu Kaisersemmel, „kajzerki“ genannt, mit einem Ei dazu. Beliebt war der Wiener Käsekuchen, „Pischinger“ Torte und das Wiener Schnitzel wurde zu einem festen Bestandteil jeder Menükarte. Die Rolle, die Wien im Leben eines Krakauers spielte, war nicht zu überschätzen. In beinahe jedem Bereich ist sie zu erkennen: Architektur, Kunst, Wissenschaft, Theater, Musik. Aber die größte Rolle spielte Wien im alltäglichen Leben der Krakauer: Der

Wiener Lebensstil war überall zu spüren. In den Haushalten und in den Arbeitsplätzen gab es immer mehr Gegenstände, die aus Wien kamen, viele der Wörter, die heute noch zum polnischen Wortschatz gehören (asenterunek, majsterszytk, rucksack...), sind deutschen Ursprungs. Vielleicht gerade deshalb fühlt man sich als Krakauer sehr wohl in Wien und man empfindet viel Sympathie, wenn man auf das Burgtheater schaut und in den Gedanken das kleinere Theater in Krakau hat, wenn man in einem der vielen Kaffeehäuser Wiens sitzt und an die ähnlichen in Krakau denkt. Und heute noch wird in Krakau der Käsekuchen aus Wien gebacken und Kaisersemmel zur Wiener Melange gegessen (vgl. Homola-Skapska 2007:171ff.).

8.2. Krakauer Kaffeehäuser im 19. Jahrhundert

Die Rolle, die die Kaffeehäuser in der Entwicklung einer Stadt spielen, wird oft unterschätzt. Während man vor allem in Österreich, aber auch in Frankreich kaum den Überblick behalten kann aufgrund der Fülle von Literatur über die Themen Kaffee und Kaffeehaus, ist in der polnischen Literaturlandschaft das Gegenteil der Fall. Es gibt knappe Beschreibungen, meistens in Form von Erinnerungen in Tagebüchern oder Zeitungsartikeln (vgl. Homola-Skapska 2007:241).

Kaffeehäuser spielten und spielen immer noch eine große Rolle in der Entwicklung einer Stadt. So war es früher und so ist es immer noch, obwohl sie jetzt eine etwas andere Rolle spielt. Einerseits entwickelte sich mit den ersten Kaffeehäusern ein neuer Wirtschaftszweig, der Arbeitsplätze schaffte und für die Stadtkasse Steuereinnahmen brachte, andererseits waren sie auch

eine Art architektonische Bereicherung unter den meist monotonen Reihen von normalen Geschäften. Die größte Rolle spielten sie in der gesellschaftlichen Entwicklung und hatten großen Einfluss auf die Tradition und Kultur des alltäglichen Lebens. Bis dato hatte man nur die Möglichkeit, in eines der noch wenigen Restaurants oder in die preisgünstigeren Schenken hinzugehen, um sich mit anderen Menschen zu treffen. Mit dem Aufkommen der Kaffeehäuser entstand ein neuer Treffpunkt, der von Anfang an eine große Anziehungskraft hatte. Man konnte dort Freunde oder Bekannte treffen, aber genauso gut alleine hingehen. Schnell entwickelten sich die Kaffeehäuser zum Treffpunkt für unterschiedliche Gesellschaftsschichten. Und auch in Krakau war es so wie in Wien oder Paris: Bald gab es Künstlercafés, Kaffeehäuser für Arbeiter, Studenten, Handwerker und andere. Oft spielten das Aussehen, die Lage und auch die Preise eine wichtige Rolle bei der Wahl des Kaffeehauses, aber in jedem Fall war es die einzigartige Atmosphäre, die entscheidend war. Und die Atmosphäre der Krakauer Kaffeehäuser war weit über die Grenzen der Stadt bekannt. Viele Besucher, die schon alle Sehenswürdigkeiten gesehen hatten, verbrachten viel Zeit in den Kaffeehäusern. Für die Entwicklung der Kaffeehäuser spielten der Import und die Nachfrage nach Kaffee eine große Rolle. Obwohl der Kaffee schon im 16. Jahrhundert in Italien, England und Frankreich getrunken wurde, war dies in Polen, wie schon erwähnt, erst im 17. Jahrhundert der Fall. Getrunken wurde er anfangs nur in den wohlhabenden Haushalten, wo für die Zubereitung des Getränks eine eigene Person beschäftigt war, die sogenannte „Kaffee-frau“. In den Krakauer Kolonialwarengeschäften wurde der Kaffee erst Anfang des 18. Jahrhunderts verkauft, getrunken wurde er aber zu Hause,

meistens nach dem Mittagessen, gebrüht in den speziell dafür vorgesehenen Kannen. Importiert wurde er meistens aus Ungarn. Ende des 18. Jahrhunderts war er schon ein weit verbreitetes Getränk und deshalb entstand auch die Nachfrage nach mehreren Kaffeehäusern. Im Krakau des 18. Jahrhunderts gab es zwar schon einige Kaffeehäuser, sie spielten jedoch nicht so eine große Rolle wie die zahlreichen Konditoreien. Im „Polnischen Wörterbuch“ von Samuel Bogumił Linde gibt es folgende Beschreibung: in den Konditoreien werden „Leckereien gemacht“ und in den Kaffeehäusern wird „Kaffee getrunken“. Diese knappe, aber durchaus genaue Formulierung liefert uns den Beweis, dass es einen Unterschied zwischen den Kaffeehäusern und den Konditoreien gab. Bis Ende des 18. Jahrhunderts konnte man in einer Konditorei keinen Kaffee bekommen, nur ein Glas Likör, Punsch oder Wodka. In den Kaffeehäusern gab es dagegen keine Süßigkeiten und außer Kaffee und anderen heißen Getränken gab es manchmal Eis und Alkohol (vgl. ebenda, S.243).

Im Laufe der Zeit wurde der Unterschied immer kleiner, ab Mitte des 19. Jahrhunderts verwandelten sich viele Konditoreien in Kaffeehäuser. Zwar waren es anfangs die Italiener, die wegweisend für die Einrichtung und die Art der Krakauer Kaffeehäuser waren, das Pariser, Prager, Budapester und vor allem das Wiener Modell verbreiteten sich jedoch sehr schnell. Die Kaffeehäuser in Krakau können auf eine lange und reiche Tradition zurückblicken. Ab Mitte des 18. Jahrhunderts wuchs nicht nur ihre Zahl, sondern auch die Qualität. Nachdem Krakau ein Teil der Habsburger Monarchie geworden war, vor allem aber in den 50er Jahren des 19. Jahrhunderts, gab es in der Stadt viele österreichische, tschechische, ungarische und deutsche

Beamte und Soldaten. Und mit ihnen kamen die eleganten Kaffeehäuser nach Wiener Art mit Marmortischen, Billard, Zeitungen, Kartentischen ausgestattet. Solch eine Umwandlung gab es zum Beispiel in der berühmten Konditorei von Wieland, die später als Kaffeehaus von Teodor Wassaly weitergeführt wurde. Im „Czas“ von 1857 kann man nachlesen: „Heute vergrößern sich die nach Wiener Art eingerichteten Kaffeehäuser und werden viel schöner im Vergleich zu den alten Kaffeeschenken“. Es gab schöne Tische, Stühle, Sessel und Spiegel. Zwar betrachtete die damalige Gesellschaft diese Umwandlung als einen Schritt in Richtung Modernisierung, sie war sich aber der Tatsache bewusst, dass sie nicht dem Bedürfnis der Krakauer entsprach und keine natürliche Entwicklung darstellte. Die zahlreichen ausländischen Beamten und Soldaten waren es gewohnt, in ein sauberes und angenehmes Kaffeehaus zu gehen, um dort Zeitungen zu lesen und ihren Kaffee zu genießen. Deshalb wuchs die Zahl der Kaffeehäuser nach Wiener Stil. Kennt man die Wiener und ihre berühmte „Gemütlichkeit“, kann man sich leicht vorstellen, dass sie in Krakau ihre Kaffeehäuser einfach vermissten. Im Laufe der Zeit gewöhnten sich auch die Krakauer daran und fanden schnell Gefallen. Bald waren die Billardtische, Zeitungen, der gute Kaffee und die Mehlspeisen nicht mehr aus den Köpfen der Menschen wegzudenken. Krakau war Mitte des 19. Jahrhunderts eine günstige Stadt. Die Preise in den Kaffeehäusern waren niedrig: Eine Tasse Kaffee mit Sahne kostete 3 bis 4 Groschen. Mit der Zeit erhöhten sich die Preise für Lebensmittel, somit auch für Kaffee, aber er blieb immer noch vergleichsweise günstig. In den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts kostete eine Tasse Kaffee 6 bis 8 Cents, eine Tasse Tee 10. Ein armer Beamter oder Lehrer konnte am

Leben des reichen Adels nicht teilnehmen, das sich in den einzelnen Salons abspielte. Er hatte auch keine Möglichkeit, sich mit seinen Freunden in den meistens viel zu kleinen Wohnungen oder gemieteten Zimmern zu treffen. Seinen gesellschaftlichen Ansprüchen entsprach am besten ein Kaffeehaus. Kaffee konnte sich damals der ärmste Beamte oder Lehrer leisten, vor allem in den Kaffeehäusern, die nicht in Zentrumsnähe lagen. In den Vorstädten gab es die sogenannten Vorstadtcafés, im Sommer meistens mit einem Schanigarten. Diese waren in Krakau und Wien sehr verbreitet. Die meisten Kaffeehäuser gab es in Krakau in den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts, ca. 80, dann wurden es weniger: 1880: 64, 1888: 73, 1889: 79. Im Vergleich zu anderen Lokalen, wo auch Alkohol ausgeschenkt wurde, gab es wenige Kaffeehäuser.

Die Kaffeehäuser in Krakau waren viele Jahre eine Männerdomäne. Die Damenwelt betrat das Kaffeehaus in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts und begann, auf die Sauberkeit, die Einrichtung und die Ordnung und nicht nur auf die Qualität der Produkte zu achten. Die Anwesenheit der Damen im Kaffeehaus spielte eine große Rolle für die Popularität dieser Einrichtungen. Sogar für die jungen Damen aus den sogenannten „guten Häusern“, die sonst nicht alleine auf die Straße oder sogar in die Schule gehen durften, öffneten sich die Türen der Kaffeehäuser. Seit jener Zeit durften auch sie eine Limonade trinken und einen Kuchen in einem Kaffeehaus essen, selbstverständlich nicht ohne Begleitung.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren die Kaffeehäuser für die Krakauer eine Selbstverständlichkeit. In die Kaffeehäuser gingen Menschen hungrig nach Neuigkeiten, Gesellschaft, Tratsch und auch nach Ruhe. Das

Kaffeehaus war nicht nur ein Treffpunkt, es war ein Zufluchtsort für verheiratete Männer, eine Attraktion für Junggesellen, viele wollten nur eine Zeitung lesen, die ursprünglich auf dem Tisch lag und später, wie in Wien, an einem Zeitungsständer befestigt war. Es wurde Billard gespielt, Journalisten schrieben dort ihre Artikel, Beamte, müde von der Arbeit, fanden dort die nötige Erholung. Das Publikum war bunt gemischt, es waren alle Gesellschaftsschichten vertreten. Im Laufe der Zeit entwickelte sich das Kaffeehaus zu einem Ort, an dem man Geschäfte abschloss und wichtige Bekanntschaften machte.

In den Krakauer Kaffeehäusern benutzte man auch den aus Wien importierten Begriff „Stammgast“.

Stanisław Rehman (1838-1899) war in Krakau eine berühmte Persönlichkeit. Er stammte aus einer deutschen Familie, die sich schnell polonisiert hatte. Er eröffnete ein Restaurant in „Ogród Strzelecki“ (Järgergarten), das er zwischen 1862 und 1878 führte. 1874 eröffnete Rehman ein Kaffeehaus im 1. Stock des Hauses „Pod Krzysztoforami“. Es war ein Kaffeehaus im Wiener Stil mit vier Billardtischen und in- und ausländischer Presse. Sehr bald wurde das Kaffeehaus zum Treffpunkt der Krakauer Intellektuellen. In der humoristischen Zeitschrift „Diabeł“ (Der Teufel) in der speziellen Rubrik mit dem Titel „Bei Rehman“ wurden verschiedene Witze gedruckt. Hier ein Beispiel aus dem Gedicht „Podróż po Krakowie“ (Eine Reise durch Krakau):

„A gdzie pytam kawę z rana,

Pijać, jak nie u Rehmana?“

„Jest czytelnia przyzwoita,

Kawa, panie nie na żarty,

Ciastka kiepskie, ot i kwita.”

„Und wo soll man, frage ich euch, den Kaffee sonst trinken als bei Rehman?

Es gibt dort einen ordentlichen Lesesaal, Kaffee ist sehr gut, Mehlspeisen schlecht, tja, das war’s.“

Ende des 19. Jahrhunderts kam es zu einer Veränderung: Auf einmal waren nicht mehr die schönen Kaffeehäuser mit sezessionistischen Vergoldungen an den Wänden, Holzverkleidungen, Spiegeln, Kronleuchtern und all dem, was zu einem eleganten Kaffeehaus im Wiener Stil gehörte die beliebtesten, sondern kleine, manchmal sogar sehr enge Lokale mit Zeichnungen oder Karikaturen an den Wänden, in denen im dichten Rauch der Zigarren und beim starken kleinen Schwarzen neue Idee in den Köpfen der Besucher entstanden.

Die Krakauer Kaffeehäuser lebten mit der Stadt mit und waren nicht nur Treffpunkte der Intelligenz, sondern Orte des Meinungsaustausches, in den Kaffeehäusern entstanden sogar neue Kunstrichtungen, es wurde philosophiert, geschrieben, gedichtet. Für die Gruppe Jung Wien im Wiener Griens-teidl bzw. für die Bewegung Jung Polen in Krakau waren die Kaffeehäuser Orte, wo neue Richtungen ins Leben gerufen wurden, sowohl in der Literatur als auch in der Kunst und sogar in der Politik. Und alles begann mit kleinen, primitiven Kaffeeschenken und Konditoreien, die sich sehr schnell zu einem Teil der Stadt entwickelten, der bald eine der schönsten Attraktionen Krakaus wurde (vgl. Homola-Skapska 2007:242-258).

8.3. Kaffeehaus Noworolski als Beispiel der Wiener Kaffeehauskultur in Krakau



Abbildung 37 Café Jan Noworolski, Außenansicht

Quelle:

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/af/Cafe_Noworolski_by_night.JPG



Abbildung 38 Café Jan Noworolski, Innenansicht

Quelle: http://farm1.static.flickr.com/204/504839186_0ddf97157c.jpg?v=0



Abbildung 39 Café Jan Noworolski, Innenansicht

Quelle: <http://www.cracowonline.com/images/partydir/464.jpg>

Das Kaffeehaus befindet sich in den Krakauer Tuchhallen und wurde 1910 von Jan Noworolski vom Konditor Kondolewicz übernommen. Noworolski renovierte das Lokal und überließ die Einrichtung Eugeniusz Dąbrowa-Dąbrowski. Zu dieser Einrichtung zählten zwei Räume, Säle genannt: der Weiße Saal, ein für Frauen reservierter Raum, in dem Rauchverbot herrschte und der Braune Saal, in dem Karol Hubert Rożnowski seine Dramen „Niespodzianka“ (Die Überraschung) und „U mety“ (Am Ziel) verfasste und der immer sehr gut besuchte Grüne Salon. Zur Eröffnung kam sogar der damalige Bürgermeister von Krakau, Juliusz Leo. Von Anfang an gab es nur positive Berichte in der Krakauer Presse über das Kaffeehaus. Eine Neuheit war damals die Espressomaschine, die Jan Noworolski in Wien von der Firma Meyerhoffer gekauft hatte. Überhaupt war Jan Noworolski von der Einrichtung des Kaffeehauses Sacher in Wien beeindruckt und ließ sich davon in seinem Kaffeehaus inspirieren. Zu den Stammgästen des Kaffeehauses gehörten: Ignacy Daszyński, Józef Piłsudski, General Rydz-Śmigły, Jan Matejko, Jacek Malczewski, Grottger, Wyspiański, Mehoffer, Kossak, Boy, Karol Hubert Rożnowski, Jerzy Buzek, Mirosław Handke und Józef Lasota, Politiker, Professoren der Jagellonen-Universität und viele Künstler (vgl. <http://www.noworolski.com.pl/>).

9. Wien und die Ringstraßenkaffeehäuser

Im Jahre 1891 wurden die 38 Vororte von Wien eingemeindet. Die Ringstraßenära begann und mit ihr ein Zeitalter der Eleganz und Pompösität, die Straße wurde das „Prunkstück der Stadt“ und das „Freiluftmuseum der Bauwerke“ genannt. Rund 30 Kaffeehäuser entstanden entlang der Ringstraße. Mit ihren Schanigärten und ihren überaus eleganten Einrichtung luden

sie die vorbeiflanierenden adeligen Damen und Herren zum Verweilen ein. Die Ringstraße und ihre Kaffeehäuser wurden weltweit als „Mirakel der Eleganz“ gefeiert. Die Wiener und Wienerinnen, die zumeist in kleinen Wohnungen auf engem Raum lebten, nutzten die elegant ausgestatteten Kaffeehäuser als eine Art „erweitertes Wohnzimmer“. Hier konnte man Leute empfangen und Freunde treffen (vgl. www.wiener-kaffeehaus.at). „Die neuen, eleganten Ringstraßen-Cafés übertrafen alles Bisherige. Waren bis jetzt die Stadtcafés bereits mit einem mehr als übertriebenen Luxus ausgestattet, so schien dieser bei den neuen Ringstraßen-Lokalitäten noch eine Spur größer zu sein“ (Riha 1967:69).

Nach Schleifung der Stadtmauer entstanden „mehr als neunzig Straßen und Häuser,“ (...) „Alleen und Parkanlagen und über fünfhundert Gebäude: Zinshäuser und Paläste, Theater und Museen, Hotels, Banken sowie Staatsbauten.“ (Neumann 1997:277). Und die Kaffeehäuser, die dem Geschmack der Zeit entsprechend „hallenartige Cafés mit Stuckdecken“ waren, besaßen eine „plüschige, großbürgerliche Atmosphäre“ (vgl. ebenda, S.278). Die schwierige Zeit nach den beiden Weltkriegen und die hohe Miete bewirkten, dass die meisten der Ringstraßenkaffeehäuser verschwanden. Meistens wurden an ihrer Stelle Banken oder Autosalons eröffnet. Erhalten geblieben sind das Café Landtmann, Café Imperial, Café Schwarzenberg, Café Schottenring und Café Prückel.

9.1. Café Prückel



Abbildung 40 Café Prückel, Außenansicht

Quelle: Archiv des Verf.



Abbildung 41 Café Prückel, Innenansicht

Quelle: Archiv des Verf.



Abbildung 42 Café Prückel, der Zeitungstisch

Quelle: Archiv des Verf.

Das Café Prückel befindet sich am Stubenring 24 im 1. Wiener Gemeindebezirk. Eröffnet wurde das Kaffeehaus am 25. Dezember 1903 vom früheren Radrennmeister Maxime Lurion, aber bereits zwei Jahre später verkaufte er es an Herrn Prückel, den Namensgeber des Kaffeehauses bis heute. Im Jahre 1919 wechselte es wieder den Besitzer: Johann und Therese Palouda übernahmen das Kaffeehaus, das bis heute in den Händen der Familie geblieben ist und von Christl Sedlar weiterhin geführt wird.

Zu den Besonderheiten des Café Prückel gehört seine ursprüngliche U-Form auf drei Seiten des Hauses im Stile Hans Makarts gebaut, eine Brunnenfigur im Entrée, die heute nicht mehr vorhandene sprechende Uhr und die im Makarts-Stil gehaltenen Gemälde. Nach dem Einzug der Alliierten in Wien wurde das Prückel für einige Zeit sogar als Pferdestall genutzt, was sich

logischerweise nicht positiv für seine Einrichtung erwies. Die heutige Einrichtung des Prückel stammt aus den 50er Jahren von Oswald Haerdtl. Im Jahre 1990 ließ sich die Familie Palouda vom Architekten Johannes Spalt beraten und renovierte es erneut. Das Café Prückel ist ein Veranstaltungsort für viele kulturelle Events: Es gibt im Prückel regelmäßig Lesungen, Konzerte und Pressekonferenzen (vgl. <http://www.kip.co.at>).

Die Enkelin von Therese Palouda, Christl Sedlar, über das Prückel (<http://www.kip.co.at>):

„Als“ (...) „jetzige Besitzerin des Café Prückel habe ich die Begeisterung für das Theater geerbt und führe die Tradition weiter, indem ich die Bühne im Souterrain des Cafés wiedereröffne-auch wenn ich damit ganz andere Wege als meine Großmutter gehe. Kunst im Prückel soll ein Forum für all jene sein, die Literatur lieben und sich intensiv mit ihr beschäftigen, für die, die in welchen Berufen sie auch immer tätig sind-ihre Lieblingsliteratur vorstellen, für Autoren, die literarische Abende gestalten, für Schauspieler und Musiker, die Musik und Literatur als Partner betrachten und für alle Cafébesucher, die sich von unserer musikalischen Soirées im Obergeschoss hin zu den Programmpunkten einer Etage tiefer animieren lassen, die mehr dem Wort seinen vielfältigen Erscheinungsformen gewidmet sind.“

9.2. Café Schwarzenberg



Abbildung 43 Café Schwarzenberg, Innenansicht

Quelle: http://farm1.static.flickr.com/75/226265581_44162b356c.jpg



Abbildung 44 Café Schwarzenberg, Innenansicht

Quelle: <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c6/Cafe-schwarzenberg-innen-viennaphoto-at.jpg>

Das Café Schwarzenberg ist das älteste Ringstraßenkaffeehaus, das bis heute existiert. Gegründet wurde es vom Ehepaar Hochleitner. Das Kaffeehaus ging nie in die Geschichte als Künstler- oder Literatencafé ein, es war von seinen Anfängen bis heute eher der Treffpunkt der Wirtschaftsleute.

Heute ist das Café Schwarzenberg eines der letzten Ringstrassencafés, das die typische Atmosphäre und Tradition eines „Wiener Cafés“ fortsetzen möchte.

Beliebter Treffpunkt der Wiener, Anziehungspunkt für Touristen, ein Platz um zu sehen und gesehen zu werden. Jeden Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag spielt im Café das Duo Dida & Ernest mit Klavier und Geige (vgl. <http://www.cafe-schwarzenberg.at>).

9.3. Café Landtmann

Das Kaffeehaus wurde am 1. Oktober 1873 als „Wiens eleganteste Café-Localität“ vom Franz Landtmann eröffnet. Er stammte aus einer Familie von Kaffeesiedern, Lebzelterern und Feigenkaffeeherstellern. Im Jahre 1881 verkaufte er sein Kaffeehaus an die Brüder Wilhelm und Rudolf Kern. Einer der Brüder, Rudolf, zog sich aus dem Kaffeebusiness zurück, Wilhelm führte das Café bis zum Jahre 1916 weiter und war als Cafétier eine in Wien sehr bekannte Persönlichkeit. Zu seiner Zeit besuchten das Landtmann Gustav Mahler, Peter Altenberg, Sigmund Freud, Felix Salten und Emmerich Kálmán. 1916 verkaufte er sein Kaffeehaus an Karl Anton Kraus, einen aus dem 15. Wiener Gemeindebezirk stammenden Fleischhauer, der das Land-

tmann fünf Jahre lang führte. 1921 übernahm die „Hotel-, Kaffee- und Restaurations-Betriebe Ges.m.b.H.“, kurz „Hokare Ges.m.b.H.“ genannt, das Café und führte es bis 1926. Die weiteren Besitzer hießen Konrad und Angela Zauner, und ließen das Café komplett renovieren. Professor Ernst Maler, der zahlreiche Wiener Kaffeehäuser einrichtete, war der Innenarchitekt der bis heute erhaltenen Einrichtung. Besonders erwähnenswert sind die vier Holzsäulen im Entrée des Kaffeehauses, die vom Bildhauer Hans Scheibner stammen und deren Dekoration berühmte Premierszenen des Burgtheaters präsentieren. Nach dem Zweiten Weltkrieg übernahm Erwin Zauner, Sohn von Konrad Zauner, die Leitung im Landtmann.

1976 kauften Herbert und Anita Querfeld das Kaffeehaus, das sich zu jener Zeit in einem desolaten Zustand befand. 1982 ließen sie es für neun Millionen Schilling renovieren. Der damalige Kulturstadtrat Helmut Zilk überreichte Herbert Querfeld 1983 die Ehrenplakette für die Erhaltung der originalen Geschäftsfassade. Die Familie Querfeld gehören heute viele der berühmten und traditionellen Kaffeehäuser in Wien, wie z.B. das Café Mozart, seit 1988, dem Jahr, in dem Querfelds Sohn, Berndt, in das Familienunternehmen einstieg, auch das Café-Restaurant Residenz im Schloss Schönbrunn. Berndt Querfeld erfand auch zur jener Zeit ein bis dato in Wien unbekanntes Lokaltyp: das australische Pub. Das Landtmann gehört zweifellos zu den schönsten in Wien existierenden Ringstraßenkaffeehäusern. Im Keller des Cafés befindet sich ein Theater, „Tribüne“ genannt, in dem regelmäßig verschiedene Veranstaltungen stattfinden. Auch ist das Kaffeehaus ein Übertragungsort zahlreicher Pressekonferenzen, (im Durchschnitt 2,8 am Tag) ein Treffpunkt der Politiker, Künstler, Mitarbeiter der nahe gelegenen

Universität und unzähligen Touristen (vgl. http://www.cafe-wien.at/ldt-start_DEA_HTML.html).

10. Besonderheiten des Wiener Kaffeehauses

Die Lage

Sehr häufig und typisch für ein klassisches Wiener Kaffeehaus ist seine Lage: Meistens liegt es an der Straßenecke und es ist L-förmig. Beispiele dafür sind das Café Griensteidl, das Landtmann oder das Prückel. Diese L-förmige Lage ermöglicht dem Gast, das Kaffeehaus von zwei Seiten zu erkennen und das Straßengeschehen von zwei Seiten zu beobachten (vgl. Vatsella 1989:9).

Der Windfang

Der Windfang ist ein kleiner Vorraum, der meistens aus Holz und facettiertem Glas besteht, er dient als Eingangszone und als Schutz vor der Zugluft für die Gäste (vgl. ebenda, S.10).

Der Schanigarten

Der Schanigarten gehört in den warmen Monaten des Jahres zweifellos zu einem Wiener Kaffeehaus. Die erste Genehmigung für einen Schanigarten in Wien erhielt im Jahre 1750 Gianni Taroni am Graben. Der Name Schanigarten ist bis heute nicht hundertprozentig geklärt, möglicherweise stammt er vom französischen „Jean“, der, mit dem österreichischen Akzent ausgesprochen sich etwa wie „Schan“ anhört. Dieser „Jean“ wurde als Synonym für

einen Dienstboten, dessen Aufgabe es war, die Gartenmöbel, sei es Stühle, Tische oder Blumen, nach draußen zu tragen. Heute ist der Schanigarten ein fester Bestandteil vieler Kaffeehäuser und Restaurants und oft stellt er eine Problemzone mit den Einwohnern dar, die sich wegen fehlender Parkplätze und dem Lärm in den späten Abendstunden beklagen. Gesetzlich erlaubt ist der Aufbau des Schanigartens vom 1. März bis 15. November (vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Schanigarten>).

Die Sitzkasse

Bis etwa 1840 war die Sitzkassiererin die einzige Frau neben dem im Verborgenen agierenden Küchenpersonal, die im Kaffeehaus erlaubt war. Denn schon die frühen Kaffeehausbesitzer wussten um die Wirkung subtiler Erotik. Die Sitzkassiererin war in ihrem Kasten eingezwängt. Sie überwachte die Verteilung des Zuckers und nahm die Abrechnung vor. Die Sitzkassiererin war stets freundlich, zurückhaltend und ruhig.

Zu bewundern ist die noch erhaltene Sitzkasse im Café Dommayer oder im Café Ritter. „Es hieß, sie sei meist hübsch gewesen, aber vermutlich sind die Berichte darüber durch den Eindruck ihrer 'Einmaligkeit' gefärbt worden“ (Oberzill 1983:48).

Spiegel

In Paris wurden die Kaffeehäuser schon vor 1700 mit Spiegel ausgestattet (Café Procope), in das Wiener Kaffeehaus kamen sie Ende des 18. Jahrhunderts. Sie spielten und spielen immer noch eine wichtige gestalterische Funktion: Sie vergrößern optisch den Raum und ermöglichen dem Gast, das Geschehen im Kaffeehaus von mehreren Seiten zu beobachten. Sie waren

ein „Zeichen“ für die „Verbürgerlichung von Spiegelsälen und Galerien, den Kernstücken der höfischen Repräsentationsarchitektur. Spiegel wurden im Kaffeehaus installiert, als dieses den Charakter eines bürgerlichen Salons annahm. 1789 beschrieb ein Reisender folgendermaßen die Spiegel in einem Wiener Kaffeehaus: „Unter den Kaffeehäusern sind zwei vorzügliche, das Kaffeehaus Milani und das bei der Hauptmaut...Das Eintrittszimmer des ersteren gleicht einem Spiegelkabinett, denn es sind dreißig Spiegel in demselben aufgehängt. Dieses Kaffeehaus ist den ganzen Tag mit Menschen angefüllt“ (Heise 2002:145).

Das Mobiliar

Obwohl sich die Wiener Kaffeehäuser in Details voneinander unterschieden, gibt es ein Möbelstück, das nicht nur in Wien, sondern weit über die Grenzen der Donaumonarchie berühmt wurde. Es ist der Thonetstuhl.

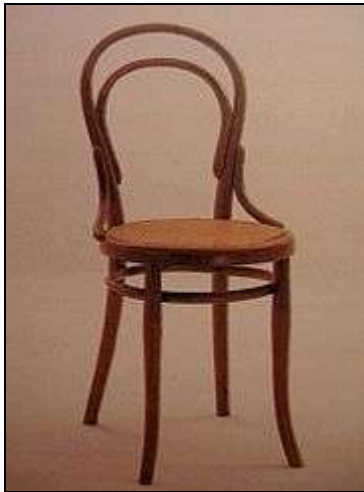


Abbildung 45 „Konsumstuhl Nr. 14“ von 1859

Quelle: http://de.wikipedia.org/wiki/Michael_Thonet

Adolf Loos verwendete bei der Einrichtung des Café Museum diese Stühle, von denen er meinte „dass es seit Aischylos nichts Klassischeres mehr gegeben hat“ (Heise, 2002:101).

Zu den typischen Gegenständen des Wiener Kaffeehauses gehörten ebenso der Garderobenständer aus Bugholz, die Logen, der Marmortisch, die Spielische, der Billardtisch und der Zeitungsständer bzw. Zeitungstisch (vgl. Vatsella 1989:12).

Wiener Kaffeehausspezialitäten

Sieht man sich die heutigen Getränkekarten der Wiener Kaffeehäuser an, wird es manchmal schwierig, sich für einen Kaffee zu entscheiden, so reichlich und bunt ist das Angebot. Zwar gibt es die sogenannten Klassiker, auf die man sich „verlassen“ kann und weiß, dass man in jedem Kaffeehaus ungefähr das gleiche bekommt, aber die Zahl der Spezialitäten ist unendlich. Anbei einige Beispiele: Im Café Landtmann kann man den „Überstürzten Neumann“, das heißt Schlagobers mit großem Mokka überstürzt bestellen, einen „Schokoccino“, eine Kombination heißer Schokolade und Cappuccino, mit Schlagobers und Karamellsoße serviert, einen „Türkischen“, einen schwarzen Kaffee im Kännchen mit einem Stück Lokum serviert, den „Häferlkaffee nach Tante Anni“ mit geschäumter Milch, den „Salon Einspänner“, einen doppelten Mokka mit Schlagobers und Hohlhippe, den „Mozart Kaffee“, einen großen Mokka mit Mozartlikör, Schlagobers und Mandelsplitter, den „Franz Landtmann Kaffee“, einen großen Mokka mit Weinbrand, Kaffeelikör, Schlagobers und Zimt, den „Maria Theresia Kaffee“, einen großen Mokka im Glas, mit Orangenlikör, Schlagobers und Streusel,

den „Kaffee Sobieski“, einen großen Mokka mit Vodka und Honig oder den „Fiaker“, einen großen Mokka mit Kirschwasser, Schlagobers und Kirsche. Im Café Prückel ist der „Saloneinspänner“ ein kleiner Mocca mit Wodka, Schlagobers und einer Schokofanfare, der „Original Fiaker“ ein schwarzer Kaffee mit Rum, der „Rüdesheimer Kaffee“ ein großer Mocca mit 2 bzw. 4 cl Asbach, Schlagobers und Schokospänen, der „Kaffee Erzherzog Johann“ ist ein Mocca mit Cognac, Kaffeelikör, Schlagobers und Zimt. Im Café Schwarzenberg kann man „Omas Häferlkaffee“ bestellen, den Kaffee „Pharisäer“, einen Mocca mit Rum, Rohzucker und Schlagobers, den „Fiaker“, einen Mocca mit Schlagobers und Kirschwasser, den Kaffee „Biedermeier“, einen Mocca mit Haselnusslikör und Schlagobers oder noch den „Mozart Kaffee“, einen Espresso mit Cherry Brandy, Schlagobers und Pistazienkrokant (vgl. <http://www.prueckel.at/> und http://www.cafe-wien.at/ldt-start_DEA_HTML.html).

Die Auswahl der hier vorgestellten Kaffeespezialitäten ist unendlich und könnte ein eigenes Thema einer Diplomarbeit sein. Nichtsdestotrotz gibt es die sogenannten „Klassiker“, die in jedem Kaffeehaus in Wien fast identisch serviert werden.

Früher gab es diese Bezeichnungen nicht, man kannte weder den „Verlängerten“, noch den „Cappuccino“, noch die „Melange“. Oft wurde der Kaffee früher nach der gewünschten Farbe bestellt und verlangte vom Servierpersonal sehr gute Mischverhältnisse von Kaffee und Milch.

„Ein Perfektionist unter den einstigen Kellnern des Café Herrenhof trug ständig eine Lackierer-Farbskala mit zwanzig nummerierten Schattierungen von Braun bei sich und hatte den erfolgreichen Ehrgeiz, seinen Stammgästen den Kaffee in der gewünschten Farbtönung zu servieren. Bestellungen und

Beschwerden erfolgten dann nur noch unter Angabe der Nummer: 'Bitte einen Vierzehner mit Schlag! ', oder: 'Hermann, was soll das? Ich habe einen Achter bestellt, und Sie bringen mir einen Zwölfer!'“ (Torberg 1977:240).

Ludwig Hirschfeld über die Einzigartigkeit der Kaffeespezialitäten (zit. nach Neumann 1997:25f.)³:

„Ursprünglich hat man den Wiener Milchkaffee“ (...) „Melange genannt, die in hohen Gläsern serviert wurde, deren sich heute das kleinste Vorstadtzecherl oder Czoch“ (...) „genieren würde. Jetzt wird die Melange nur mehr in einer breiten, dickwandigen Tasse serviert, die man Teeschale nennt. Wenn Sie also den üblichen Frühstückskaffee trinken wollen, dann muß Ihre Bestellung lauten: 'Eine Teeschale. ' Frage des Markörs: 'Mit oder ohne?' Er meint nämlich, ob Sie den Kaffee mit oder ohne Schlagobers“ (...) „haben wollen. Sie können aber auch die zweifache Menge haben,“ (...) „dann sagen Sie ganz einfach: Doppelschlag. Hierauf gibt der Markör die Bestellungen, die er an verschiedenen Tischen gesammelt hat, bei der Kassa und bei der Küche ab, mit einem eiligen Satz, dessen Sinn Ihnen unklar ist: 'Fünf Lauf, dazu zwei ohne, einer mit, einer mehr braun, sehr heiß, zwei passiert, zwei Lauf Haut.' Das ist doch ganz klar. 'Lauf' bedeutet die übliche, mittelbraune Mischung, die Sie auch dunkelbraun oder sehr hell haben können, wenn Sie die Milchschaum verabscheuen, passiert, wenn Sie sie mögen, mit dicker Milchschaum bedeckt.“

Nicht nur die Kaffeespezialitäten in den Wiener Kaffeehäusern waren so breit gefächert, auch die Tassen waren früher nicht nur einfache Tassen. Oberzill meinte dazu (1983:79):

„'Tasse' heißt bei uns die Untertasse, nicht wie in Germanien das Behältnis, aus dem man trinkt – dieses ist eben die Schale. Es gab sie ursprünglich in vier Dimensionen: Die Nußschale war, leicht begreiflich, die kleinste (und hat bitte nie die Farbe bezeichnet, sondern immer nur die Größe!). Dann kommt bzw. kam, denn die Nußschale ist heute verschwunden, die Mokkaschale, das, was jetzt gebräuchlicher Weise 'klein' genannt wird. Die nächste Nummer ist der Doppelmokka ('groß'), und die größte die Teeschale (was – wiederum bitte! – nichts mit ihrem Inhalt zu tun hat!) (...)“. „Kennen Sie sich noch aus? Also: Es gibt eine kleine, eine große und eventuell eine Teeschale (und wenn Sie wirklich Tee wollen, müssen Sie 'eine Schale Tee' bestellen).“

³ Aus dem Buch von Ludwig Hirschfeld: Das Buch von Wien. Was nicht im Baedeker steht, 1927 by R. Piper&Co. Verlag, München.

Alle hier abgebildeten Kaffeespezialitäten und deren Beschreibungen wurden entnommen aus: <http://www.wiener-kaffeehaus.at/>. So sehen sie aus:



Abbildung 46 Kleiner Schwarzer, Ein Mokka in kleiner Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert



Abbildung 47 Kleiner Brauner, Ein Mokka in kleiner Schale mit Kaffeeobers serviert.



Abbildung 48 Melange, Ein Mokka, etwas verlängert, mit warmer Milch versetzt und Milchschaumhaube, in großer Schale serviert.



Abbildung 49 Kleine Schale Gold, Ein Mokka mit heißer Milch aufgegossen und Milchschaumhaube, in einer kleinen Schale serviert.



Abbildung 50 Kaffee verkehrt, Ein Mokka mit sehr viel Milch, ein heller Milchkaffee



Abbildung 51 Verlängerter Schwarzer, Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen



Abbildung 52 Einspanner, Ein Mokka mit aufgesetztem Schlagobers, in einem Einspannerglass, mit Staubzucker extra serviert



Abbildung 53 Kapuziner, Ein doppelter Mokka mit Schlagobers.



Abbildung 54 Überstürzter Neumann, in eine leere Kaffeeschale kommt Schlagobers, das dann mit einem doppelten Mokka „überstürzt“ wird.



Abbildung 55 Obermayer, Ein doppelter Mokka, auf den sehr kaltes flüssiges Obers mittels eines umgedrehten Kaffeelöffels aufgesetzt wird



Abbildung 56 Fiaker, Ein Mokka mit einem kleinen Rum heiß serviert



Abbildung 57 Maria Theresia, Ein doppelter Mokka mit einem Schuss Orangenlikör und Schlagobers, im Glas serviert



Abbildung 58 Wiener Eiskaffee, Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka aufgegossen und mit Schlagobers serviert.



Abbildung 59 Mazagran, Ein doppelter Mokka mit Eiswürfeln gekühlt und Maraschino versetzt, im Glas serviert



Abbildung 60 Gerührter Eiskaffee, Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka und Schlagobers gerührt



Abbildung 61 Cappuccino, Ein verlängerter Mokka mit heißer Milch und Milchschaum, mit Kakao-pulver bestreut.



Abbildung 62 Caffé Latte, Ein Mokka mit viel Milch und Milchschaum in einem hohen Glas mit langem Löffel serviert



Abbildung 63 Irisch Coffee, Ein doppelter Mokka mit Irisch Whiskey, Zucker und Schlagobers, im Glas serviert

Der Kellner

Der Kellner, oder wie man früher üblicherweise Ober (Oberkellner) zu pflegen sagte, spielte oft eine sehr große Rolle im Leben eines Kaffeehauses und seiner Gäste. Er war mit dem Leben der Gäste vertraut, war oft Freund und Ratgeber, man konnte auf ihn in schwierigen Zeiten zählen, sich auf ihn verlassen und ihm seine Geheimnisse und die intimsten Probleme erzählen. Ein guter Ober kannte auswendig die Wünsche seiner Stammgäste und eine Bestellung war üblicherweise gar nicht nötig.

Friedrich Torberg schrieb im Jahre 1958 (1977:247ff.) ein „Requiem für einen Oberkellner“ und meinte damit den Franz Hnatek, den Oberkellner aus dem Café Herrenhof.

„Die Oberkellner im Café Central und Café Herrenhof zählten zu der Elite ihres Berufes und sahen aus wie Kammerdiener aus einem Lustspiel von Hofmannstahl“. Andere bekannte Ober waren die Herren Weingartner, Reithofer und Albert Kainz, und als ganz besonderes Original sei noch Johann Czerny („Jean“) erwähnt. Er arbeitete schon als 14-jähriger als Piccolo im Café Central und dann im „Herrenhof“, bediente noch Karl Kraus, Peter Altenberg und Victor Adler im „Central“, und er war es auch, der öfters mit Leo Trotzki im Schachzimmer Gespräche führte (vgl. ebenda, S.163f.).

Der Piccolo

Selbstverständlich konnte man in einem Kaffeehaus nicht so einfach als Oberkellner anfangen. Die strenge Hierarchie sah vor, dass man als Piccolo beginnen musste. Dessen Aufgabe war es, die Tische aufzustellen und zuzu-

sehen, dass das Glas Wasser des Gastes nie leer war. Er war der Liebling der Damenwelt. Gerne wurde er mit heiklen Aufgaben betraut, wie etwa amouröse Briefchen zuzustellen. Der Piccolo trug ein weißes Sakko, schwarze Hosen und repräsentierte die unterste Stufe in der Kellnerhierarchie. (vgl. Schmid 1989:22). Er durfte den Gast nur bedienen, wenn er die Stufe des „Zuträgers“ erreichte, die nächste Stufe in der Ausbildung.

11. Kaffeehauskultur heute

Wie ist sie heute, die moderne Kaffeehauskultur? Gibt es sie noch überhaupt? Obwohl Kaffeehäuser in jetziger Zeit eine etwas andere Rolle spielen als die des 18., 19. und des 20. Jahrhunderts, ja, es gibt sie eindeutig noch. Heute noch hat sich nichts verändert, die Kaffeehäuser bieten nach wie vor eine Mischung aus Essen und Trinken, Unterhaltung, Spiel und Bildung. Die um 1900 aus den USA importierte Café-Bar mit modernen Schnellimbiss und die italienische Espresso-Bar bedeuten Mitte der 1950-er Jahre nicht das Ende des Kaffeehauses an sich, sondern eine weitere Variante seiner Existenzform. Nach wie vor werden in den Kaffeehäusern Zeitungen gelesen. Café Aux Deux Magots und das Café de Flore sind ein Beweis dafür, welcher Wertschätzung sich die Kaffeehäuser in Frankreich erfreuen. Café Museum oder das G'schamster Dinner in Wien bieten laufend Ausstellungen und Lesungen an (vgl. Heise 2002:271), in Krakau gibt es unzählige

Kaffeehäuser mit Live Musik, Veranstaltungen, Ausstellungen oder Lesungen.

Ulla Heise meint dazu (2002:237):

„Diese Art von Veranstaltungen sind keine Fortführung literarischer Traditionen der zwanziger Jahre und stellen auch keine Imitation einer vergangenen Kaffeehauskultur dar. Sie bedeuten nichts anderes, als daß das Kaffeehausgewerbe sich etwas einfallen lassen muß, um konkurrenzfähig zu bleiben, und daß es nach wie vor in der Lage ist, auch das Literaturgewerbe an sich zu binden und damit seinen Ruf als Kulturträger erneut zu bekräftigen“.

Es gibt weiterhin Unterhaltung im Kaffeehaus: Billard, Schach, Karten, Theater, Musik. Was neu ist, ist der Zugang zum Internet, der in gewisser Weise die Rolle der Zeitungen in einem Kaffeehaus ersetzt. Nach wie vor erfüllt das Kaffeehaus seine soziale und gesellschaftliche Funktion.

„Als gastgewerbliche und kulturelle Institution folgt es heute ebenso wie in den vergangenen 300 Jahren den ökonomischen und gesellschaftlichen Entwicklungen der Zeit. Die Fülle der Möglichkeiten wandelt sich von Jahrzehnt zu Jahrzehnt. Kaffeehäuser entstehen und gehen, sie verändern ihr äußeres Antlitz und ihre innere Struktur. Die Inhaber reagieren auf neue Bedürfnisse, sie schaffen neuen Service an und alte Formen ab“ (Heise 2002: 238f.).

11.1. Wien

In folgenden Kapiteln werden drei Wiener Kaffeehäuser beschrieben, die vielleicht nicht der Vorstellung eines modernen Kaffeehauses entsprechen, die jedoch ein Beweis dafür sind, dass es in Wien außer den schönen und traditionellen Kaffeehäusern auch jene gibt, deren Besitzer nicht den großen Wert auf das Äußere des Lokals Wert legen, sondern die Atmosphäre aus den früheren Jahrzehnten auf den Gast wirken lassen. Es sind drei ganz unterschiedliche Kaffeehäuser, das Café Korb repräsentiert ein Kaffeehaus,

das bereits über hundert Jahre existiert, das Hawelka ist eine richtige Wiener Institution geworden und das Café Alt Wien eher ein Geheimtipp unter den unzähligen Kaffeehäusern des 1. Wiener Gemeindebezirks. Alle drei verbindet jedoch etwas: sie repräsentieren einen anderen Typ des Wiener Kaffeehauses als die bereits beschriebenen Kaffeehäuser.

11.1.1. Café Korb



Abbildung 64 Café Korb, Susanne Widl

Quelle: Archiv des Verf.



Abbildung 65 Café Korb, Innenansicht

Quelle: Archiv des Verf.



Abbildung 66 Café Korb, Innenansicht

Quelle: Archiv des Verf.

Das Kaffeehaus befindet sich in der Brandstätte 9 im 1. Wiener Gemeindebezirk. Eröffnet wurde es am 16. März 1904. Zu der Eröffnung erschien sogar Kaiser Franz Josef persönlich. Zu den Stammgästen des Kaffeehauses zählen und zählten Josef Aichinger, Christian Ludwig Attersee, Günter Brus, Miriam Charim, Lui Dimanche, Andrea Ecker, Falco, Elfriede Gerstl, Christine Grancy, Gerhard Jonke, Wolf Haas, Adi Hirschall, Elfriede Jelinek, Daniel Kehlmann, Peter Kogler, Paulus Manker, Arthur Miller, Inge Morath, Hermann Nitsch, Andy Warhol und Peter Weibel. Das Kaffeehaus befindet sich im Besitz der Familie Widl seit 1950. Als das Haus, in dem sich das Korb befindet, in den 60er Jahren renoviert wurde, hat Stefanie Widl sich entschlossen, das Kaffeehaus ebenso umzubauen. Rudolf Duplik hat es im Stil der 60er Jahre eingerichtet. Dabei wurden die Stuckarbeiten an der Decke, die wie Körbe aussahen (daher auch der Name des Kaffeehauses) entfernt. Susanne Widl, die jetzige Besitzerin des Cafés half dort schon als Kind aus und leitet seit 2000 alleine das Unternehmen. Sie ließ im Jahr 2002 den Keller, wo sich früher eine Kegelbahn befand, durch Günter Brus, Peter Kogler und Peter Weibel in eine moderne Artlounge umbauen. Erwähnenswert sind die seit 2004 neuen Toiletten des Architekten Manfred Wolf-Plottegg, die bis heute großes Aufsehen erregen. Die Wände des Kaffeehauses sind von Kunstwerken von Oswald Oberhuber, Dieter Roth oder Arnulf Rainer geschmückt (vgl. <http://www.cafekorb.at/>).

Susanne Widl über die Gäste ihres Kaffeehauses und das Café (zit. nach Neumann 1997:239-242):

„Das Kaffee Korb hat ein sehr verschiedenartiges Publikum. Einerseits Geschäftsleute als Stammkunden, die regelmäßig dort ihr Mittagaessen einnehmen, andererseits Schauspieler und Dichter wie Paulus Manker und Elf-

riede Jelinek, die dort ihre Treffen absolvieren, also die Kategorie inländische Berühmtheiten abdecken, die wiederum ausländische Berühmtheiten wie Arthur Miller anziehen. Desgleichen studieren dort Wissenschaftler die Tageszeitungen und Journalisten die Texte ihrer Kollegen. Wenn sogar die Kabarettisten ein Kaffeehaus regelmäßig frequentieren, ist das für ein Wiener Kaffeehaus die höchste Laudatio. Peter Orthofer und Hans Peter Heinzl haben dem Kaffee Korb die Ehre gegeben, dort ihr Hauptquartier zu errichten. Nachdem im Kaffee Korb auch Politiker verkehren, aber Gott sei Dank nur gelegentlich, bietet es die gesamte Palette der Wiener Kaffeehauskultur. Es ist Wärme- und Lesezimmer, es ist Studierbude und Studiobühne. Es ist Schaufenster und Swimmingpool, es ist Meditationsort und Fasching. Es ist Restaurant und Teesalon, es ist feine Stube und Bahnhofshalle, es ist das Leben selbst.“

Elfriede Jelinek über das Café Korb (zit. nach Neumann 1997:245):

„Wer das Café Korb kennt, der geht immer wieder hin. Man kann dort den besten Apfelstrudel der Stadt essen, wenn man noch kann. Vielleicht kann man nicht mehr, weil man von dem ausgezeichneten Essen schon vorher voll gewesen ist. Ein Glück, daß dieses schöne Lokal einst eröffnet worden ist, herzlichen Dank dafür.“

11.1.2. Hawelka



Abbildung 67 Café Hawelka, Außenansicht

Quelle: Archiv des Verf.

Das Kaffeehaus Hawelka befindet sich in der Dorotheergasse 6 im 1. Wiener Gemeindebezirk. Eröffnet wurde es im Juni 1939 von Leopold und der heute verstorbenen Josefine Hawelka. In den frühen 50er Jahren begann das Kaffeehaus der Treffpunkt für junge Maler, Architekten, Dichter und Schriftsteller zu werden. Viele sahen das Hawelka als Nachfolger vom Café Central und dem Herrenhof. Bis in die späten 70er Jahre blieb das Hawelka das Künstlercafé in Wien. Zu den Stammgästen des Kaffeehauses gehörten H.C.Artmann, Oswald Wiener, Gerhard Rühm, Friedrich Achleitner, Heinrich von Doderer, André Heller, Oskar Werner, Helmut Qualtinger, Kurt Moldovan, Friedrich Torberg, Hans Weigl, Elias Canetti, Georg Danzer,

Elfriede Gerstl, Robert Schindel, sogar Tony Blair und Andy Warhol besuchten das Kaffeehaus.

Robert Schindel über seine Erfahrungen im Hawelka (zit. nach Neumann 1997:169):

„Ich war damals sozusagen eine Mischung aus nicht gezeigter Bewunderung für die dort sitzenden Künstler und Respektlosigkeit.“ (...) „Und damals habe ich diese ganzen Größen mit meinen sehr hahnebüchenen politischen Ansichten konfrontiert, zum Teil auch ziemlich belästigt. Ich weiß noch, daß ich den H. C. Artmann wie ein kleiner Pinscher immer so angesprungen habe wegen seiner geschmackigen Texte und seinem unpolitischen Gestus. Und er hat mich immer so richtig abgebeutelt, wie man in Wien sagt: 'Geh, Schindel, gib a Ruah'. Ich habe dann auch meine Gedichte vorgelesen, nicht gerade dem H. C., weil ich mich das doch nicht getraut habe, aber anderen Leuten. Und es gab da nur eine einzige Schriftstellerin, die mich wirklich ernst genommen hat: Das war Elfriede Gerstl. Die war immer freundlich zu mir.“

André Heller begann schon mit dreizehn Jahren ins Hawelka zu gehen, Georg Danzer mit siebzehn. Interessant ist hier die Geschichte des Liedes vom Danzer „Jö schau“, das von einem nackten Mann im Hawelka handelt. Was Danzer als harmlosen Witz verstanden hatte, bedeutete für das Kaffeehaus Scharren von Touristen, die tatsächlich glaubten, einen Nackten im Hawelka anzutreffen.

Leopold Hawelka sagte dazu (zit. nach ebenda, S.170f.):

„Ich war scho ganz narrisch“ (...). „Ka tog, wo net jemand ang´rufen und nach dem Nackerten g´frat hätt. Verrückt, sog i ihna! Autobusse sind vor dem Lokal stehengeblieben und haben die Insassen ausgespuckt, die san durch das Lokal gestiefelt, haben herumgeschaut wie in an Museum und san wieder hinausgegangen.“

H. C. Artmann über das Hawelka (zit. nach Neumann 1997:173):⁴

„Das schönste Stadtcafé von altem Schrot und Korn oder, besser gesagt, von freischen Nußbeugel und duftender Melange ist und bleibt für mich das Café Hawelka in der Dorotheergasse. Dort, eingebettet zwischen Casanova und

⁴ Aus dem Buch von H.C. Artmann: Nußbeugeln und Melangen aus Im Schatten der Burenwurst, Skizzen aus Wien. Salzburg und Wien 1983.

einem lieben, alten Wirtshaus, schint mir all das erhalten geblieben zu sein, was wir Jungen eigentlich nur aus Büchern, Zeitungen oder den Erzählungen älterer Jahrgänge kennen: das Künstler- und Literatencafe .“

Auf die Frage, warum das Hawelka in dieser Arbeit im Kapitel über die heutige Kaffeehauskultur einen Platz einnimmt, ist die Antwort ganz simpel: Zwar besuchen das Kaffeehaus meistens nur noch Touristen, in der Zeit aber, wo es in Wien etwas ruhiger wird, ist das Kaffeehaus mit seiner alten und unveränderten Einrichtung, den netten Kellnern, der mit einem Glas Wasser servierten Melange, vielen Zeitungen, der Ruhe (keine Musik), die Verkörperung eines typischen Wiener Kaffeehauses des 20. Jahrhunderts.

11.1.3. Das Café Alt Wien



Abbildung 68 Café Alt Wien, Innenansicht

Quelle: Archiv des Verf.



Abbildung 69 Café Alt Wien, Innenansicht

Quelle: Archiv des Verf.

Das Café Alt Wien ist ein anderes Beispiel der heutigen Wiener Kaffeehauskultur. Eröffnet wurde es 1936 von Josefine und Leopold Hawelka und blieb drei Jahre lang in Händen der Familie. Das Kaffeehaus befindet sich in der Bäckerstraße 9 im 1. Wiener Gemeindebezirk. In den 1980er Jahren entwickelte sich das Kaffeehaus zu einem Nachtlokal. Zum Publikum des Alt Wien gehören viele Schriftsteller, Journalisten, junge Künstler, viele Studenten und alle, die vor dem lauten Leben des 1. Wiener Bezirks flüchten wollen. Die Einrichtung des Cafés erinnert an jene des Hawelka, es hängen unzählige Plakate an den Wänden, die über das kulturelle Leben in Wien informieren, es gibt keine Musik, man kann dort stundenlang in Ruhe Zeitungen oder Bücher lesen, schreiben und diskutieren.

11.2. Krakau

11.2.1. Camelot



Abbildung 70 Café Camelot, Außenansicht und Garten

Quelle: <http://www.cracow24.pl/krakow-cracow/katalog/camelot.jpg>



Abbildung 71 Café Camelot, Innenansicht

Quelle: http://4.bp.blogspot.com/_2v34Wu-1238/SXIsoc0O16I/AAAAAAAAAFbc/PdtoX46JdcY/s640/tomasz.jpg



Abbildung 72 Café Camelot, Innenansicht

Quelle: <http://www.lokator.pointblue.com.pl>

Das Kaffeehaus befindet sich in der Św. Tomasz-Straße 17 in Krakau. In den noch aus dem 18. Jahrhundert erhaltenen Räumen gibt es Bilder und Skulpturen von den bekanntesten Volkskünstlern und alte Bilder von Krakau. Das Kaffeehaus bietet Konzerte, Kabaretts, Lesungen und Recitals an. Es gibt immer eine Schar von Stammkunden, die das Café besuchen. Im Keller des Kaffeehauses veranstaltet das vielleicht verrückteste und das jazzigste Kabarett Loch Camelot seine Konzerte, es gibt eine breite Auswahl an in- und ausländischer Presse. Washington Post schrieb einmal: „Das beste Kaffeehaus der Welt.“ Die Künstler aus dem Kaffeehaus glauben, es sei ein heiliger Ort. Man kann im Camelot leckere französische Salate, in ganz Krakau berühmten Apfel- und Käsekuchen genießen (vgl. <http://www.kawiarniekraków.pl/index1.html>).

11.2.2. Zakopianka

Alle Abbildungen des Café Zakopianka wurden entnommen aus:<http://www.estrada.net.pl/?wiadomosci=13>:



Abbildung 73 Café Zakopianka, Innenansicht



Abbildung 74 Café Zakopianka, Innenansicht



Abbildung 75 Café Zakopianka, Außenansicht



Abbildung 76 Café Zakopianka, Außenansicht

Das Kaffeehaus wurde 1826 gegründet und gehört somit zu den ältesten in Krakau, die heute noch existieren. Schon damals war das Kaffeehaus ein beliebter Treffpunkt der Krakauer Intelligenz, der Bohème und Künstler. Zu den Stammgästen des Kaffeehauses gehörten Stanisław Wyspiański, Tadeusz Boy-Żeleński und Stanisław Przybyszewski. Papst Johannes Paul II. schrieb dort in seiner Krakauer Zeit mit den Schauspielern des Theaters „Rapsodyczny“ seine Gedichte. Das Kaffeehaus veranstaltet regelmäßig Open Air Konzerte im Sommer, Ausstellungen, Vernissagen, Lesungen, usw. Zakopianka ist eng mit Estrada Krakowska verbunden (vgl. <http://www.estradakrakowska.pl/>).

11.2.3. Café Gołębia 3



Abbildung 77 Café Gołębia 3, Innenansicht

Quelle: <http://www.e-krakow.com/pictures/m.236.jpg>



Abbildung 78 Café Gołębia 3, Außenansicht

Quelle:

http://farm3.static.flickr.com/2033/2220869670_b6e8e25325.jpg?v=0.

Dieses Kaffeehaus gibt es in Krakau erst seit 1999. Der Name ist zugleich die Adresse des Kaffeehauses, denn es befindet sich in der Gołębia-Straße 3. Zu den Stammgästen gehören hauptsächlich Studenten und Angestellte der nahe gelegenen Jagellonen-Universität. In diesem Kaffeehaus werden monatlich Ausstellungen junger Fotografen veranstaltet, das Besondere jedoch ist der blaue, von der Polnischen Post zur Verfügung gestellte „Poetische Briefkasten“, in den jeder seine Gedichte reinwerfen kann. Diese werden alle paar Tage vom Sänger, Komponisten, Schauspieler und Autor Leszek Długosz gelesen. Monatlich werden die besten davon im Kaffeehaus vorgelesen und der Sieger darf sich über die Veröffentlichung seines Werkes in der Gazeta Krakowska freuen (vgl. <http://www.cafegolebia3.com/>).

12. Kaffeehausketten als Beispiel moderner Kaffeehauskultur

12.1. Starbucks

1971 eröffneten die Studienfreunde Gerald Baldwin, Gordon Bowker und Zev Siegl aus San Francisco im alten Hafen von Seattle das Kaffee-, Tee- und Gewürzgeschäft „Starbucks Coffee, Tea and Spice“. Den Namen wählten sie in Anlehnung an den Steuermann Starbuck aus Herman Melvilles Roman Moby Dick. Im Jahr 1982 kam Howard Schultz zu Starbucks. Eine Geschäftsreise nach Mailand erlaubte ihm einen Einblick in die reichhaltige Espresso-tradition Italiens. Beeindruckt von der Tradition, Kultur und Leidenschaft der Mailänder zum Espresso, sah Howard Schultz Potenzial für Kaffeebars in Seattle. Starbucks eröffnete Standorte außerhalb von Seattle:

zuerst in Nordamerika und dann weltweit. Anschließend ging Starbucks an die Börse. Starbucks war übrigens eines der ersten Unternehmen, das seinen Teilzeitmitarbeitern Aktienanteile anbot. Das Phänomen Starbucks wuchs weiter. Zum heutigen Zeitpunkt besitzt Starbucks über 14.400 Coffee Houses in 42 Ländern der Welt. Zusätzlich zum reichhaltigen Angebot an exzellenten Spezialitätenkaffees und Kaffeespezialitäten, genießen die Gäste auch Tazo Tee und Frappuccino Blended Beverages.). Im Moment gibt es in Wien 11, in Polen 2 (Warschau und Breslau) und in Paris 35 Filialen (vgl. http://www.starbucks.at/de-at/_About+Starbucks/).

In der folgenden Tabelle werden die Kaffeespezialitäten dargestellt, die Starbucks in Österreich, Polen und Frankreich anbietet:

Österreich	Polen	Frankreich
Espresso	Espresso	Espresso
Espresso Macchiato	-	Espresso Macchiato
Espresso con Panna	Espresso con Panna	Espresso con Panna
Caffé Latte	Caffé Latte	Caffé Latte
Cappuccino	Cappuccino	Cappuccino
Caffé Americano	Caffé Americano	-
Caffé Mocha	Caffé Mocha	Caffè Moka
Caramel Macchiato	Caramel Macchiato	Caramel Macchiato
Frisch gebrühter Kaffee	Kawa parzona	Café de la Semaine

Am Beispiel dieser Tabelle ist festzustellen, dass sowohl in Österreich, Polen und Frankreich die Getränke mit wenigen Ausnahmen gleich sind. Das

ist der Unterschied zu den alten und traditionellen Kaffeehäusern, die zwar auch ein beschränktes Angebot an Kaffeespezialitäten anbieten, aber jedes von ihnen einen eigenen Charakter besitzt. Die einheitliche Getränkekarte und die Inneneinrichtung der Filialen von Starbucks oder von dem im nächsten Kapitel beschriebenen Tchibo sind überlegte Marketingstrategien und dienen als Wiedererkennungswert: Egal, ob man seinen Kaffee in einer Starbucks-Filiale in Österreich, Polen oder Frankreich bestellt, soll das Gefühl übermittelt werden, dass man sich wie in seiner Stammfiliale fühlt.

12.2. Tchibo

Das Unternehmen wurde 1949 von Max Herz und Carl Tchiling gegründet und beschäftigt heute über 12.000 Mitarbeiter. Die Ursprungsidee der beiden Geschäftspartner bestand darin, Röstkaffee per Post zu versenden. Im Jahre 1952 erschien in Deutschland zum ersten Mal das Tchibo-Magazin mit „neuesten Modetipps, unterhaltsamen Geschichten und Rezepten für den schmalen Geldbeutel“. Ein Jahr später konnten die Kunden den frischgerösteten Kaffee direkt ab Fabrik kaufen. Im Jahre 1955 wurde die erste Tchibo-Filiale in Hamburg eröffnet. Ab nun hatten die Kunden die Möglichkeit, den Kaffee, den sie sonst bestellten, zu kosten. Für eine Tasse Gold-Mocca mit Zucker und Sahne wurden 20 Pfennige verlangt. Das Geschäft kam so gut an, dass es bereits drei Jahre später 77 Filialen in ganz Deutschland gab. 1965 erreichte die Zahl der Filialen 400 und die erfolgreiche Kaffeesorte „Gold-Mocca“ den Platz eins auf dem deutschen Kaffeemarkt. 1963 eröffnete Tchibo Frische Depots in Bäckereien und Konditoreien. (1971 gab es

ca. 1900 davon.) 1964 begannen die Arbeiten in der ersten Tchibo-Großrösterei. Im Jahre 1965 starb Max Herz, das Unternehmen wurde von seinen Söhnen weitergeführt. Ab 1973 verkaufte Tchibo erstmals Gebrauchsartikel: Tischsets und Frühstücksbrettchen wurden zu Verkaufsschlagern. Zwei Jahre später belieferten Tchibo-Bäckermobile Deutschlands ländliche Gebiete mit Kaffee und Backwaren. 1985 tauchte das Symbol von Tchibo auf: Die frischgeröstete Bohne war von nun an der ständige Begleiter des Tchibo-Kaffees und bürgte für dessen hohen Qualitätsanspruch.



Abbildung 79 Tchibo Bohne

Quelle: www.tchibo.de

Ein Jahr später gab es in den Tchibo-Filialen immer mehr Kaffeespezialitäten und Snacks, ab 1987 kam der Privat Kaffee zum ersten Mal auf den Markt. Im Jahre 1991 begann die Expansion des Unternehmens nach Zentral- und Osteuropa (Ungarn, Slowakei, Tschechien, Polen, Russland). Im Jahre 1997 übernahm Tchibo die Eduscho Firmengruppe. Ab diesem Jahr konnten die Tchibo Kunden auch Reisen und alle Produkte online bestellen. Im Jahre 2000 wurde die erste Tchibo-Filiale im Großraum London und der deutschsprachigen Schweiz eröffnet, ab 2002 bot das Unternehmen acht verschiedene Versicherungen an, eröffnete den ersten Tchibo-Golfplatz am Fleesensee, wurde zum größten Anbieter von Schmuckwaren in Deutsch-

land, gründete eine Niederlassung in Kiew in der Ukraine, eröffnete in Luzern, Winterthur und Basel weitere Filialen. Im Jahre 2003 wurde Tchibo zum größten Coffeeshop-Betreiber in Deutschland, verkaufte zum ersten in Kooperation mit Fiat ein Auto, ermöglichte den Kunden, Blumen online zu bestellen, ein Jahr später gab es Mobilfunkangebote zum Einheitstarif. 2006 eröffnete Tchibo die erste Filiale in der Türkei (Istanbul) (vgl. <http://company.tchibo.de>).

Tchibo bietet ein einzigartiges Beispiel dafür, dass man Einkaufen mit Kaffee trinken verbinden kann. Es ist gleichzeitig eine Art Kaffeehaus, ein Geschäft mit unterschiedlichsten Waren und ein Kaffeefachgeschäft. Man kann bei Tchibo diverse Kaffeespezialitäten wie Wiener Melange, Cappuccino, einen Kleinen Braunen, einen Verlängerten usw. trinken, dazu bietet die Kaffeehauskette unterschiedlichste Formen von Mehlspeisen und Snacks, an. Im Sommer erweitert sich das Sortiment um weitere Spezialitäten wie Eiskaffee (mit Vanille- oder Amarettogeschmack), Eisschokolade, Frappé Klassik oder Caramell oder Espresso Affogato. Was Tchibo von Starbucks unterscheidet, ist die Inneneinrichtung: In nur ganz wenigen Filialen gibt es die Möglichkeit, länger an einem Tisch zu verweilen, meistens gibt es Stehtische und eine Art Sitzbank. Immer mehr Filialen werden aber umgebaut und bieten den Gästen einen Sitzplatz. In den Sommermonaten laden zahlreiche Schanigärten zum Kaffeetrinken ein. Überall gibt es die Möglichkeit, seinen Kaffee in einem sogenannten Take Away Becher (Kaffee zum mitnehmen) zu bestellen und ihn auswärts trinken.

12.3. Größte Kaffeehausketten in Polen

Obwohl die Polen ihren Kaffee immer noch am liebsten zu Hause trinken (65%), erfreuen sich die Kaffeehausketten immer größerer Beliebtheit. 60% der Polen besuchen regelmäßig eine Kaffeehauskette. Kleine und gemütliche Cafés finden nur bei 44% Zuspruch.

Laut Daten des Polnischen Statistikamtes stieg die Zahl der Restaurants, Bars und anderer gastronomischer Einrichtungen in den Jahren 1995 bis 2006 um 50%. Die Fachzeitschrift „Nowości Gastronomiczne“ (Gastronomische Neuigkeiten) schätzt die Zahl der Kaffeehäuser in Polen auf über 2.500. Ab 2007, dem „Jahr der Kaffeehausketten“ in Polen, war von einem „Kaffeehausboom“ die Rede. Schätzungsweise gab es 2007 in Polen über 305 Kaffeehausfilialen, die zu den 15 größten Kaffeehausketten gehören.

Zahl der Filialen:

Coffeeheaven (56), Empik Cafe (52), Cafe Nescafe (36), Tchibo (33), Icoffee (25), Cafe Club (20), Pożegnanie z Afryką (17), Mercer's Gourment Coffee (16), Costa Coffee (16), W biegu Cafe (15), Cafe toffino (7), Coffee singi (4), Cafe Secession (4), Green Coffee (2), Waynes cafe (2), Starbucks (2).

Die Kaffeehäuser des 21. Jahrhunderts unterscheiden sich wesentlich von den Kaffeehäusern, die man früher kannte und in denen hauptsächlich nur Kaffee und andere Getränke getrunken wurden. Heute sind sie gleichzeitig Kaffeehäuser und Fast Food Lokale, in manchen besteht sogar die Möglichkeit, warme Speisen zu bestellen. Der in den Kaffeehausketten angebotene

Kaffee zeichnet sich durch eine hohe Qualität aus und mit der Zubereitung der Getränke beschäftigen sich gut eingeschulte Barista und Kellner, die mit modernsten Kaffeemaschinen arbeiten. Der Kaffee wird meistens an der Theke bestellt und selbst zum Tisch oder Stehtisch getragen. Die Einrichtung der Kaffeehausketten ist überwiegend modern und stylisch, alle Filialen sind ähnlich eingerichtet, es wird auf den Wiedererkennungswert gesetzt. Die meisten Kaffeehausketten eröffnen ihre Filialen in Einkaufszentren, in der Nähe von Bahnhöfen, im Zentrum einer Stadt oder in großen Einkaufstraßen, also überall dort, wo mit großem Verkehr gerechnet wird. Der Kaffee schmeckt in jeder Filiale gleich, es gibt schnelle und unkomplizierte Bedienung und eine einheitliche Produktpalette. Die am häufigsten gewählten Plätze um Kaffee zu trinken sind:

Zu Hause/Bei Bekannten	65%
Kaffeehauskette	60%
Am Arbeitsplatz	53%
In einem Kaffeehaus	44%.

Formen des Konsums in Kaffeehausketten:

Treffen mit Freunden	38%
Pause beim Einkaufen	31%
Entspannung	23%
Geschäftliches Treffen	6%

Gründe für die Wahl des Kaffeehauses sind:

Qualität von Kaffee und anderen Getränken	74%
---	-----

Leicht zugängliche Lage	52%
-------------------------	-----

Gute Stimmung	36%
---------------	-----

Die am häufigsten gekauften Produkte in einer Kaffeehauskette sind:

Kaffee	86%
--------	-----

Kuchen oder Kekse	37%
-------------------	-----

Andere Getränke wie Tee oder Schokolade	19%.
---	------

Die gewünschten Extras einer idealen Kaffeehauskette sind:

Wireless LAN	76%
--------------	-----

Aktuelles Presseangebot	68%
-------------------------	-----

Kinderspielecke	38%.
-----------------	------

Vor allem für die ältere Bevölkerungsgruppe sind die einheitliche Einrichtung und ein Mangel an Originalität ein Nachteil der Kaffeehausketten. Für sie zählen vor allem Gemütlichkeit und mehr Intimität, was sie mit einem „traditionellen“ Kaffeehaus verbinden (vgl. <http://www.caffeeprego.pl>).

13. Kaffeespezialitäten in Wien, Krakau und Paris im Vergleich

Im folgenden Kapitel werden die in den Wiener Kaffeehäusern Landtmann, Schwarzenberg und Prückel servierten Kaffeespezialitäten vorgestellt, danach die Kaffeespezialitäten, die die Krakauer Kaffeehäuser Jama Michalika, Noworolski und Gołębia 3 anbieten und schließlich die der Pariser Kaffeehäuser Café de la Paix und Aux Deux Magots.

Auf der Getränkekarte des Café Landtmann stehen folgende Kaffeespezialitäten:

Ristretto oder Kurzer Espresso, Kleiner Mokka oder Kleiner Brauner, Großer Mokka oder Großer Brauner, Wiener Melange (halb Kaffee, halb heiße, geschäumte Milch), Franziskaner, Verlängerter schwarz oder braun, Portionskännchen Kaffee mit Milch, Cappuccino (kurzer Espresso mit heißer, geschäumter Milch, in der typischen italienischen Schale), Überstürzter Neumann (Schlagobers mit großem Mokka überstürzt), Schokocino (eine köstliche Kombination feinsten heißer Schokolade und Cappuccino, serviert mit Schlagobers und Karmelsoße), „Türkischer“ (Kaffee im Kännchen mit einem Stück Lokum serviert), Häferlkaffee nach Tante Anni (mit viel heißer geschäumter Vollmilch), Caffé latte (wurde in Wien früher als „Kaffee verkehrt“ serviert), Salon Einspänner (Doppelmokka mit Schlagobers und Hohlhippe), Mozart Kaffee (Großer Mokka mit Mozartlikör, Schlagobers und Mandelsplitter), Franz Landtmann Kaffee (Großer Mokka mit Weinbrand, Kaffeelikör, Schlagobers und Zimt), Maria Theresia (großer Mokka

im Glas, Orangenlikör, Schlagobers und Streusel), Kaffee Sobiesky (großer Mokka mit Wodka und Honig separat), Fiaker (großer Mokka mit Kirschwasser, Oberskrone und Kirsche) und Irish Coffee (großer Mokka mit Irish Whiskey, Zucker und Schlagobers) (vgl. http://www.cafe-wien.at/ldt-start_DEA_HTML.html).

Im Café Schwarzenberg sieht die Getränkekarte folgendermaßen aus:

Kleiner Schwarzer oder Kleiner Brauner, Großer Schwarzer oder Großer Brauner, Wiener Melange (mit viel geschäumter Milch), Verlängerter Kaffee schwarz oder braun, Einspänner, Schwarzenberg-Cappucino (Mokka mit Schokolade aufgegossen, Schlagobers und Schokostreusel), Kaffee „Verkehrt“ (viel heiß geschäumte Milch mit einem Hauch Kaffee im Glas), Kaffee Mazagran (kalter schwarzer doppelter Mokka mit Maraschino im „Mazagran“ Glas serviert), Omas Häferlkaffee (mit viel geschäumter Milch), Malzkaffee (im Häferl serviert), „Portion Kaffee“ (im Kännchen mit heißer Milch serviert), Kaffee „Maria Theresia“ (Mocca mit Orangenlikör, Schlagobers und Zuckerstreusel), Kaffee „Pharisäer“ (Mocca mit Rum, Rohzucker und Schlagobers), Kaffee „Fiaker“ (Mocca mit Obers und Kirschwasser), Kaffee „Biedermeier“ (Mocca mit Haselnusslikör und Schlagobers) und Mozart Kaffee (Espresso mit Cherry Brandy, Schlagobers und Pistazienkrokant (vgl. <http://www.cafe-schwarzenberg.at/de/downloads/speisekarte.pdf>).

Im Café Prückel werden folgende Kaffeespezialitäten angeboten:

Kleiner Mocca, Original Prückel Creme, Wiener Melange, Wiener Melange mit Schlagobers, Verlängerter, Großer Mocca Schwarz, Großer Mocca mit Obers, Cappuccino, Einspänner mit Schlagobers, Café latte, Cafe Amaretto, Cafe Karamell, Kaffee Maria Theresia (großer schwarzer Mocca im Glas mit Orangenlikör, verziert mit Schlagobers), Saloneinspänner (kleiner schwarzer Mocca mit Wodka, Schlagobers und Schokofanfare), Original Fiaker (Schwarzer Kaffee mit Rum), Rüdesheimer Kaffee (großer Mocca, 2cl Alsbach Uralt, Schlagobers, Schokospäne), Spezial Prückel Eiskaffee (Vanille- und Kaffee-Eis mit kaltem Kaffee, Schlagobers) und Kaffee Erzherzog Johann (Mocca mit Cognac und Kaffeelikör, verfeinert mit Schlagobers und Zimt) (vgl. <http://www.prueckel.at/txt/speisekarte.pdf>).

Im Krakauer Kaffeehaus Jama Michalika findet man folgende Kaffeespezialitäten:

Kawa z ekspresu duża Felicja (großer Espresso Felicja), Kawa rozpuszczalna (Löskaffee), Kawa mrożona po francusku (Eiskaffee nach französischer Art), Kawa po Szwajcarsku (Kaffee nach Schweizer Art), Kawa „Fantazja“ (Kaffee „Fantasie“), Kawa Murzynek (Kaffee „Murzynek“, schwarzer Kaffee mit Schlagobers), Kawa „Kapucynek“ (Kaffee „Kapucynek“, schwarzer Kaffee mit Crema), Kawa „Adwokatka“ (Kaffee „Adwokatka“), Kawa po Irlandzku (Irish Coffee), Kawa „Henessy“ (Kaffee „Henessy“), Kawa „Bambino“ (Kaffee „Bambino“) und Kawa Cappuccino (Cappuccino) (vgl. <http://www.jamamichalika.pl/menu.htm>).

So sieht die Getränkekarte im Kaffeehaus Gołębia 3 aus:

Espresso (klassischer, italienischer, starker und sehr aromatischer Kaffee, mit einer Schicht feiner Crema in Haselnussteint, serviert in einer kleiner Tasse), Capuccino (starker Espresso mit heißer Milch, mit Milchschaumhaube und Schokoladestreusel, serviert in einer mittleren Tasse), Caffè Latte (Espresso mit viel heißer Milch und Milchschaumhaube, serviert in einer großen Tasse) und Macchiato (Espresso mit heißer aufgeschäumter Milch, effektiv in Schichten zubereitet, serviert in einem hohen Glas) (vgl. <http://www.cafegolebia3.com/kawy.php>).

Das Kaffeehaus Noworolski hat folgende Kaffeespezialitäten im Angebot:

Kawa z ekspresu (Espresso), Kawa mała z ekspresu (kleiner Espresso), Capuccino, Kawa po wiedeńsku (Kaffee nach Wiener Art), Kawa à la Lopez (Kaffee à la Lopez) und Kawa bezkofeinowa (entkoffeinierter Kaffee) (vgl. http://www.noworolski.com.pl/php/md.php?pk_id=4).

Paris und seine Kaffeehäuser bieten folgende Kaffeespezialitäten an:

Im Café de la Paix gibt es:

Café expresso, Décaféiné (Espresso, entkoffeinierter Espresso), Double expresso (doppelter Espresso), Capuccino und Café viennois (Kaffee nach Wiener Art) (vgl. http://news.apicius.com/cafedelapaix/images/terrasse_interieure.pdf).

Das Café Aux Deux Magots bietet folgende Sorten an:

Café des Deux Magots (Kaffee der Deux Magots), Expresso (Espresso), Café décaféiné (entkoffeinierter Kaffee), Café crème (Kaffee Crema), Ex-

presso double (doppelter Espresso) und Cappuccino (vgl.
http://www.lesdeuxmagots.fr/upload/documents/document_beige_pour_site_08_08_1218533254.pdf).

14. Fazit

Kaffee ist nach Erdöl das wichtigste Handelsprodukt, mit dem ca. 100 Millionen Menschen weltweit ihren Lebensunterhalt verdienen. Bekannt wurde der Kaffee in Europa bereits im 16. Jahrhundert und es dauerte nicht allzu lange, bis er sich in manchen Ländern zu einem der wichtigsten Getränke etablierte. Die ersten Kaffeehäuser in Wien, Krakau und Paris öffneten ihre Pforten im 17. bzw. 18. Jahrhundert. Sie veränderten sich, spielten verschiedene Rollen, waren teilweise Arbeitsstätten der Künstler, beherbergten Theater- und Kabarettbühnen, waren Schauplätze politischer Debatten und Diskussionen, sie waren stets präsent, belebten die Straßen der Städte und waren ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

Nach der langen Reise in die Welt der Wiener, Krakauer und Pariser Kaffeehäuser ist festzustellen, dass es keine eindeutige Antwort auf die Forschungsfrage gibt. Jede der drei hier vorgestellten Kulturen ist an sich einzigartig, es gibt Ähnlichkeiten, aber auch viele Unterschiede. Sowohl in Wien, Krakau als auch Paris betrachtete man dieses neue Getränk skeptisch, nach den anfänglichen Schwierigkeiten, was den Durchbruch betrifft, war er im Laufe der Zeit aus den österreichischen, polnischen und französischen Haushalten nicht mehr wegzudenken.

Allen in der Arbeit behandelten Kaffeehauskulturen haben mehrere Ähnlichkeiten: die ersten Kaffeehäuser wurden hauptsächlich von Ausländern geführt und sahen heruntergekommen aus, sie waren eine Art „Höhle“, be-

finden sich oft in Gewölben und ihre Einrichtung war primitiv und nicht sehr einladend.

Sowohl in Wien, Krakau als auch Paris erlebten die literarischen Kaffeehäuser vor allem im 19. Jahrhundert ihre Blütezeit, für viele Autoren, welche nur über eine kleine, schlecht oder gar nicht beheizte Wohnung oder gar ein Zimmer verfügten, waren sie das „zweite Wohnzimmer“, sie boten sich als Wärmestuben und Arbeitsstätten an.

Obwohl sich die Wiener Kaffeehäuser anfänglich vom Pariser Modell inspirieren ließen, entwickelten sie rasch ihr eigenes, heute auf der ganzen Welt verbreitetes und oft (schlecht) kopiertes, Gesicht. Und auch die Pariser Kaffeehäuser waren und sind immer noch überall und für jeden ein Begriff. Anders die Krakauer Kaffeehäuser. Aufgrund seiner Geschichte lassen sich Spuren beider Kulturen finden, in der Welt des Kaffeehauses übernimmt Wien die Oberhand. Die jahrzehntelange Anwesenheit der Österreicher in Krakau ist noch heute in fast jedem Lebensbereich der Krakauer erkennbar. International gesehen spielt die Krakauer Kaffeehauskultur im Gegensatz zu Wien und Paris keine Rolle, in Polen jedoch sehr wohl.

Es gibt viele Ähnlichkeiten zwischen den drei Kulturen, nichtsdestotrotz stellen sie drei unterschiedliche Modelle dar. Anhand der Beschreibungen der jeweiligen Kaffeespezialitäten, die in den Wiener, Krakauer und Pariser Kaffeehäusern serviert werden, kommt man zu der Erkenntnis, dass die Kaffeehäuser in Wien mit der enormen Vielfalt an Kaffeevariationen konkurrenzlos sind.

15. Abstract

Kaffeehauskultur in Wien, Krakau und Paris ist das Thema dieser Arbeit. Die Geschichte des Kaffees in Österreich, Polen und Frankreich wurde als Ausgangspunkt gewählt, die geschichtliche Entwicklung, die gesellschaftliche Funktion des Kaffeehauses, die politischen und die literarischen Kaffeehäuser stellen einen Teil der Arbeit dar. Viele einzelne Kaffeehäuser in den jeweiligen Städten wurden detailliert analysiert, auch Bilder wurden eingebunden, dienen als wichtiges Anschauungsmaterial und sind ein unverzichtbarer Teil der Arbeit. Das Hauptaugenmerk lag auf der Wiener und der Krakauer Kaffeehauskultur, Paris wurde nur dann behandelt, wenn es als nützliches Vergleichsmaterial sinnvoll erschien. Der Wiener Kaffeehauskultur mit ihren Besonderheiten und den meisten Kaffeehäusern in Wien wurde besondere Aufmerksamkeit geschenkt, weil ihre Einzigartigkeit und ihr Reichtum unvergleichlich sind.

16. Bibliographie

Banks, Mary. 1999. *Kaffee. Die schwarze Leidenschaft*. Bindlach: Gondrom Verlag GmbH.

Bernhard, Thomas. 1982. *Wittgensteins Neffe. Eine Freundschaft*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Borek, Johanna. 1999. Paris-Stadt der Literatencafés, Stadt ohne Kaffeehausliteratur? In: Rössner, Michael (Hg.) *Literarische Kaffeehäuser. Kaffeehausliteraten*. Wien: Böhlau, S 253-263.

Dubrovic, Milan. 1987. *Veruntreute Geschichte. Die Wiener Salons und Literatencafés*. Wien: Donauland Kremayr.

Ecker, Ludwig Victor (Hg.). 1933. *1683-193: 250 Jahre Wiener Kaffeehaus: Festschrift des Gremiums der Kaffeehausbesitzer in Wien zur Erinnerung an die Gründung des ersten Wiener Kaffeehauses*, Wien.

Estreicherówna, Maria. 1968. *Życie towarzyskie i obyczajowe Krakowa w latach 1848-1863*. Kraków: Wydawn. Literackie.

Faron, Bolesław. 1995. *Jama Michalika. Przewodnik literacki*. Kraków: Oficyna Cracovia.

Fitch, Noël Riley. 1993. *Die literarischen Cafés von Paris*. Zürich: Arche.

Fitch, Noël Riley. 2007. *Künstlercafés in Europa. Wo Kafka schrieb, Matisse malte und Freud Schach spielte*. München: Bucher.

Habermas, Jürgen. 2001. *Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft*. Frankfurt am Main: Suhrkamp.

Heise, Ulla. 2002. *Kaffee und Kaffeehaus. Eine Geschichte des Kaffees*. Frankfurt am Main: Insel Verl.

Hemingway, Ernest. 1997. *Die grünen Hügel Afrikas. Paris, ein Fest fürs Leben*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt.

Homola-Skapska, Irena. 2007. *Z dziejów Krakowa Galicji i Śląska Cieszyńskiego. Wabór pism historycznych*. Kraków-Warszawa: Księgarnia Akademicka.

Jelinek, Elfriede. 1997. Huschhusch ins Korb! In: Neumann, Petra (Hg.). 1997. *Wien und seine Kaffeehäuser. Ein literarischer Streifzug durch die berühmtesten Cafés der Donaumetropole*. München: Wilhelm Heyne. S. 243-245.

Jünger, Wolfgang. 1955. Herr Ober, ein' Kaffee! Illustrierte Geschichte des Kaffeehauses. München: Goldmann.

Karmasin, Matthias/Ribing, Rainer. 2006. *Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten*. Wien: WUV-Verlag.

Lemaire, Gérard-Georges. 1999. Kleine Geschichte von Ästhetik und Koffein. In: Rössner, Michael (Hg.) *Literarische Kaffeehäuser. Kaffeehausliteraten*. Wien: Böhlau, S 264-286.

Lipiński, Krzysztof. 1999. Das literarische Kaffeehaus in Krakau (1890-1950). In: Rössner, Michael (Hg.) *Literarische Kaffeehäuser. Kaffeehausliteraten*. Wien: Böhlau, S 82-107.

Neumann, Petra (Hg.). 1997. *Wien und seine Kaffeehäuser. Ein literarischer Streifzug durch die berühmtesten Cafés der Donaumetropole*. München: Wilhelm Heyne.

Portenkirchner, Andrea. 1999. Die Einsamkeit am «Fensterplatz» zur Welt. In: Rössner, Michael (Hg.) *Literarische Kaffeehäuser. Kaffeehausliteraten*. Wien: Böhlau, S.31-65.

Reato, Danilo. 1999. *Künstler im Café. Eine Reise durch die berühmtesten Europäischen Kaffeehäuser*. München: Ars-Ed.

Riha, Fritz. 1967. *Das alte Wiener Caféhaus*. Salzburg: Festungsverlag.

Rössner, Michael (Hg.). 1999. *Literarische Kaffeehäuser. Kaffeehausliteraten*. Wien: Böhlau.

Schmid, Daniel M. 1989. Wien ist um einige Kaffeehäuser herum gebaut. In: *Das Wiener Café. Ausstellung im Jacob Suchard Museum Januar bis Mai 1989*. Zürich: Jacobs Suchard Museum.

Siebeck, Wolfram. 1996. *Die Kaffeehäuser von Wien. Eine Melange aus Mythos und Schmach*. Wien: Ed. Wien in d. Verlagsbuchh. Pichler.

Tarasiewicz, Kordian. 2000. *Przygody z kawą i herbatą. Anekdoty wydarzenia*. Warszawa: Veda.

Teply, Karl. 1980. *Die Einführung des Kaffes in Wien. Georg Franz Kolt-schitzky, Johannes Diodato, Isaak de Luca*. Wien: Verein für Geschichte der Stadt Wien.

Thiele-Dohrmann, Klaus. 1997. *Europäische Kaffeehauskultur*. Düsseldorf: Artemis und Winkler.

Torberg, Friedrich. 1997. *Die Tante Jolesch oder Der Untergang des Abendlandes in Anekdoten*. München: DTV Verlag.

Torberg, Friedrich/Axmann, David (Hg.). 1998. *Wien oder der Unterschied*. München: Langen Müller.

Torberg, Friedrich/David Axmann (Hg.)/Marietta Torberg (Hg.). 2002. *Kaffeehaus war überall. Briefwechsel mit Käuzen und Originalen*. München: Langen Müller.

Vatsella, Katerina (Hg.). 1989. *Das Wiener Café. Ausstellung im Jacob Suchard Museum Januar bis Mai 1989*. Zürich: Jacobs Suchard Museum.

Vatsella, Katerina. 1989. Typisch Wiener Café. In: *Das Wiener Café. Ausstellung im Jacob Suchard Museum Januar bis Mai 1989*. Zürich: Jacobs Suchard Museum.

Widl, Susanne. 1997. Eine kleine Caféhausphilosophie. In: Neumann, Petra (Hg.). 1997. *Wien und seine Kaffeehäuser. Ein literarischer Streifzug durch die berühmtesten Cafés der Donaumetropole*. München: Wilhelm Heyne. S. 239-242.

Wurmdobler, Christopher. 2005. *Kaffeehäuser in Wien. Ein Führer durch eine Wiener Institution ; Klassiker, moderne Cafés, Konditoreien, Coffeeshops*. Wien: Falter Verlag.

Zweig, Stefan. 2003. *Die Welt von Gestern. Erinnerungen eines Europäers*. Frankfurt am Main: Fischer Taschenbuch Verlag.

17. Internetverzeichnis

<http://www.kaffeeverband.de/> [16.07.2008].

<http://www.kaffeeverband.at/> [16.07.2008].

<http://www.kliowkuchni.muzhp.pl/> [16.07.2008].

<http://www.zeno.org/> [25.09.2008].

<http://www.magazynhadlowiec.pl/> [25.09.2008].

<http://www.wiener-kaffeehaus.at/> [15.01.2009].

[http:// portal.wko.at/](http://portal.wko.at/) [20.03.2009].

<http://www.palaisevents.at/> [22.03.2009].

<http://www.jamamichalika.pl/> [20.05.2009].

<http://de.wikipedia.org/> [25.05.2009].

<http://www.noworolski.com.pl/> [22.03.2009].

<http://www.kip.co.at/> [14.06.2009].

<http://www.cafe-wien.at/> [14.06.2009].

<http://de.wikipedia.org/> [14.06.2009]..

<http://www.prueckel.at/> [14.06.2009].

<http://www.cafe-wien.at/> [10.06.2009].

<http://www.cafekorb.at/> [10.06.2009].

<http://www.cafe-schwarzenberg.at/> [10.06.2009].

<http://www.kawiarniekrakow.pl/> [25.05.2009].

<http://www.estradakrakowska.pl/> [15.03.2009].

<http://www.cafegolebia3.com/> [14.06.2009].

<http://www.starbucks.at/de-at/> [14.06.2009].

<http://company.tchibo.de/> [14.06.2009].

<http://www.caffeprego.pl/> [14.06.2009].

18. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1 Café Griensteidl, Inneneinrichtung	34
Abbildung 2 Café Griensteidl, Der Schanigarten	34
Abbildung 4 Café Griensteidl, 1986	35
Abbildung 5 Café Griensteidl, Das Billardzimmer	35
Abbildung 6 Café Griensteidl, Ein Foto für die Illustrierte „Die vornehme Welt“	35
Abbildung 8 Café Central, Eingang	38
Abbildung 9 Café Central, Peter Altenberg	38
Abbildung 10 Café Central, Inneneinsicht	39
Abbildung 11 Café Central, Säulen	39
Abbildung 12 Café Herrenhof	42
Abbildung 13 Jama Michlika	51
Abbildung 14 Jama Michalika	51
Abbildung 15 Jama Michalika	52
Abbildung 16 Jama Michalika	52
Abbildung 17 Jama Michalika	52
Abbildung 18 Jama Michalika	53
Abbildung 19 Jama Michalika	53
Abbildung 20 Jama Michalika	53
Abbildung 21 Im Café Guerbois, Edouard Manet	59
Abbildung 22 La Closerie des Lilas, Inneneinrichtung	62
Abbildung 23 La Closerie des Lilas, Außenansicht	62
Abbildung 24 La Rotonde, Innenansicht	65
Abbildung 25 La Rotonde, Innenansicht	65
Abbildung 26 La Rotonde, Innenansicht	66

Abbildung 27 Café de la Paix, Innenansicht	67
Abbildung 28 Café de la Paix, Innenansicht	67
Abbildung 29 Café de la Paix, Innenansicht	68
Abbildung 30 Café de la Paix, Innenansicht	68
Abbildung 31 Le Fouquet's, Innenansicht	70
Abbildung 32 Le Fouquet's, Außenansicht	70
Abbildung 33 La Coupole, Außenansicht	72
Abbildung 34 La Coupole, Innenansicht	72
Abbildung 35 Le Select, Außenansicht	74
Abbildung 36 Le Select, Innenansicht	75
Abbildung 37 Les Deux Magots, Außenansicht	76
Abbildung 38 Les Deux Magots, Innenansicht	76
Abbildung 39 Café Jan Noworolski, Außenansicht	89
Abbildung 40 Café Jan Noworolski, Innenansicht	90
Abbildung 41 Café Jan Noworolski, Innenansicht	90
Abbildung 42 Café Prückel, Außenansicht	93
Abbildung 43 Café Prückel, Innenansicht	93
Abbildung 44 Café Prückel, der Zeitungstisch	94
Abbildung 45 Café Schwarzenberg, Innenansicht	96
Abbildung 46 Café Schwarzenberg, Innenansicht	96
Abbildung 48 „Konsumstuhl Nr. 14“ von 1859	101
Abbildung 49 Kleiner Schwarzer, Ein Mokka in kleiner Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert	105
Abbildung 50 Kleiner Brauner, Ein Mokka in kleiner Schale mit Kaffeeobers serviert.	105
Abbildung 52 Melange, Ein Mokka, etwas verlängert, mit warmer Milch versetzt und Milchschaumhaube, in großer Schale serviert	105

Abbildung 53 Kleine Schale Gold, Ein Mokka mit heißer Milch aufgegossen und Milchschaumhaube, in einer kleinen Schale serviert.	106
Abbildung 54 Kaffee verkehrt, Ein Mokka mit sehr viel Milch, ein heller Milchkaffee	106
Abbildung 55 Verlängerter Schwarzer, Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen	106
Abbildung 56 Einspänner, Ein Mokka mit aufgesetztem Schlagobers, in einem Einspännerglas, mit Staubzucker extra serviert	107
Abbildung 57 Kapuziner, Ein doppelter Mokka mit Schlagobers.	107
Abbildung 58 Überstürzter Neumann, in eine leere Kaffeeschale kommt Schlagobers, das dann mit einem doppelten Mokka „überstürzt“ wird.	107
Abbildung 59 Obermayer, Ein doppelter Mokka, auf den sehr kaltes flüssiges Obers mittels eines umgedrehten Kaffeelöffels aufgesetzt wird.....	108
Abbildung 60 Fiaker, Ein Mokka mit einem kleinen Rum heiß serviert	108
Abbildung 61 Maria Theresia, Ein doppelter Mokka mit einem Schuss Orangenlikör und Schlagobers, im Glas serviert	108
Abbildung 62 Wiener Eiskaffee, Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka aufgegossen und mit Schlagobers serviert.	109
Abbildung 63 Mazagran, Ein doppelter Mokka mit Eiswürfeln gekühlt und Maraschino versetzt, im Glas serviert.....	109
Abbildung 64 Gerührter Eiskaffee, Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka und Schlagobers gerührt.....	110
Abbildung 65 Cappuccino, Ein verlängerter Mokka mit heißer Milch und Milchschaum, mit Kakaopulver bestreut.	110
Abbildung 66 Caffé Latte, Ein Mokka mit viel Milch und Milchschaum in einem hohen Glas mit langem Löffel serviert.....	111
Abbildung 67 Irisch Coffee, Ein doppelter Mokka mit Irisch Whiskey, Zucker und Schlagobers, im Glas serviert	111
Abbildung 68 Café Korb, Susanne Widl.....	115
Abbildung 69 Café Korb, Innenansicht	116
Abbildung 70 Café Korb, Innenansicht	116
Abbildung 71 Café Hawelka, Außenansicht.....	119

Abbildung 72 Café Alt Wien, Innenansicht	122
Abbildung 73 Café Alt Wien, Innenansicht	122
Abbildung 74 Café Camelot, Außenansicht und Garten.....	123
Abbildung 75 Café Camelot, Innenansicht	124
Abbildung 76 Café Camelot, Innenansicht	124
Abbildung 77 Café Zakopianka, Innenansicht	125
Abbildung 78 Café Zakopianka, Innenansicht	125
Abbildung 79 Café Zakopianka, Außenansicht	126
Abbildung 80 Café Zakopianka, Außenansicht	126
Abbildung 81 Café Gołębia 3, Innenansicht	127
Abbildung 82 Café Gołębia 3, Außenansicht	127
Abbildung 83 Tchibo Bohne	131

Ich habe mich bemüht, sämtliche Inhaber der bildrechte ausfindig zu machen und Ihre Zustimmung zur Verwendung der Bilder in dieser Arbeit eingeholt. Sollte dennoch eine Urheberrechtsverletzung bekannt werden, ersuche ich um Meldung bei mir.

19. Curriculum Vitae

Angaben zur Person

Name	Alina Maria Löseke
Anschrift	Obere Bahngasse 22/18; 1030 Wien
Telefonnummer	+43 / (0)650 300 34 26
Email-Adresse	alina_maria.loeseke@chello.at
Geburtsdatum	01.03.0978
Geburtsort	Nysa, Polen
Nationalität	Polen
Familienstand	verheiratet

Ausbildung

2002-2009	Universität Wien Übersetzer Ausbildung
1984-1993	Musikschule in Nysa, Polen
1992-1996	Oberschule in Nysa, Polen Abschluss: Matura
1984-1992	Allgemeinbildende Schule in Sidzina, Polen

Berufliche Tätigkeiten

1998-1999	Arbeiterin bei SUN STAR Sun 1 Bräunungsanlageges. m.b.H.
2000-2001	Büroangestellte bei „Un Autre Regard“ Gemäldegalerie in Paris, Frankreich
2001-2001	Handelsangestellte bei VICTOR SEDA, Festartikelimport-Export
2001 bis heute	Handelsangestellte bei EDUSCHO (Austria) Ges.m.b.H. Stellvertretung der Filialleitung

Weiterbildung

2000-2001	Sprachschule „Nazareth“ in Paris
2001-2001	Sprachschule am “Institut Français de Vienne” in Wien
2003-2004	EU-Lehrgang zum EU-Experten am C.I.F.E. in Wien
2006-2006	Auslandsaufenthalt am ILMH in Brüssel, Belgien

Zusatzqualifikationen

Sehr gute PC Kenntnisse

Führerschein Gruppe B

Polnisch (Muttersprache), Deutsch, Französisch (fließend), Englisch (gut),
Russisch (Grundkenntnisse)

Persönliche Interessen

Reisen, Lesen.

Wien, im Juli 2009

Alina Maria Löseke