

Einen Kaffee, bitte!

- to najczęściej wypowiedane zdanie w Wiedniu, mieście, w którym jedną z największych atrakcji - zaraz po Katedrze Świętego Szczepana - są kawiarnie znajdujące się niemal na każdym rogu, ponieważ wiedeńskie kawiarnie są czymś więcej niż tylko miejscem przeznaczonym do picia kawy, a kawa w tym miejscu jest czymś więcej niż tylko napojem.

Historia wiedeńskich kawiarni i tradycji picia kawy sięga roku 1683, w którym miało miejsce historyczne wydarzenie zwane „Odsieczą Wiedeńską”. Według legendarnych przekazów pierwsza kawiarnia powstała po oblężeniu miasta przez Turków i przybyciu z odsieczą Jana III Sobieskiego. Doszło do tego w niespodziewanych okolicznościach. Turcy wycofujący się w pośpiechu z miasta pozostawili wszystko, łącznie z workami zawierającymi zielonkawę ziarno, które początkowo mylnie zostało uznane za karmę dla wielbłądów. Polski handlowiec, Jerzy Franciszek Kulczycki, zajmujący się wcześniej działalnością wywiadowczą, znalazł przeznaczenie ziaren, poprosił więc władze miasta o wydanie nasion, a niedługo potem otworzył na ulicy Domgasse pierwszą kawiarnię w Wiedniu. W ten sposób Polak stał się prekursorem wiedeńskiej atrakcji.

Początki były jednak trudne. Wiedeńczycy nie zachwycili się czarnym, gorzkim napojem, przygotowywanym wcześniej przez Turków dla żołnierzy, aby zapewnić im dobrą kondycję fizyczną i trzeźwość. Ale właściciel pierwszej wiedeńskiej kawiarni poradził sobie i z tym problemem, kiedy wpadł na genialny pomysł dosładzania kawy miodem i mlekiem. Od tego czasu Kulczycki nazywany jest ojcem kawy z mlekiem, która początkowo miała być podawana z ciasteczkami w kształcie półksiężyca, na pamiątkę pochodzenia ziaren kawy.

Od XVIII wieku wiedeńskie kawiarnie uznawane są za instytucje odgrywającą ważną funkcję w tradycji i kulturze, a w roku 2011 zostały wpisane na listę UNESCO jako niematerialne dziedzictwo kulturowe Austrii. Wiedeńskie kawiarnie stały się więc kultowym miejscem, w którym gość, nie klient, może godzinami, nawet samotnie, przesiadywać, delektując się filiżanką kawy, do której podawana jest szklanka wody, ponieważ wiedeńczycy uważają, że kawa wzmacnia pragnienie. Gdy nasz pobyt się przedłuża podana zostaje nam kolejna szklanka



wody do kolejnej filiżanki kawy, gdyż obsługa kawiarni dba doskonale, abyśmy czuli się komfortowo.

Statystyki mówią, że 75% Wiedeńczyków odwiedza kawiarnie raz w miesiącu, a 8% mieszkańców miasta przychodzi tam codziennie, i dla nich wizyta w kawiarni jest

pewnego rodzaju rytuałem. W kawiarni można czytać gazety, które są obowiązkowym elementem wyposażenia tego miejsca. Niektórzy przychodzą do kawiarni, aby spotkać się z przyjaciółmi, podyskutować, pograć w szachy albo karty lub po prostu popracować.



Styl i wystrój wiedeńskich kawiarni jest zróżnicowany, od stylowych, klasycznych do nowoczesnych a nawet futurystycznych. Klasycznym elementem wystroju wnętrza są krzesła Michaela Thoneta oraz stoliki z marmurowymi blatami. We wszystkich tradycyjnych kawiarniach panuje lekki półmrok, wywołany nastrojowym oświetleniem. Pobyt tam umila lecąca w tle muzyka.

Kawiarnie wiedeńskie są nierozzerwalnie związane z wydarzeniami kulturalnymi, takimi jak kameralne koncerty czy wieczorki literackie. Zawsze były ulubionym miejscem spotkań artystów, poetów, polityków czy dziennikarzy. Wielu spędzało tam niemal całe dnie, a niektórzy nawet tworzyli swoje dzieła. W kawiarni Karl Kraus stworzył swoje czasopismo „Die Fackel”, Arthur Schnitzler, Friedrich Torberg oraz Egon Erwin Kisch pisali swoje opowiadania, nowele, powieści czy sztuki teatralne, a Alfred Polgar tłumaczył różne dzieła literackie. Kawiarnie były miejscem do tego stopnia utożsamiane z twórczością pisarzy, że powstał nurt zwany pisarstwem kawiarnianym.

W latach 50 ubiegłego wieku zainteresowanie kawiarniami wiedeńskimi spadło na rzecz kawiarni w tzw. stylu włoskim. Jednak uroczystości związane z 300-ną rocznicą Odsieczy Wiedeńskiej oraz 300-ną rocznicą powstania pierwszej kawiarni przełamały ten trend i przywróciły wiedeńskim kawiarniom ich dawną świetność i popularność do tego stopnia, iż nawet w Londynie zaczęły powstawać lokale wzorowane na wiedeńskich kawiarniach: The Wolseley czy The Delaunay.

W wiedeńskich kawiarniach możemy wypić nie tylko dobrą kawę, ale również w zwyczaju jest skosztować specjałów austriackiego cukiernictwa. Są to między innymi osławione Apfelstrudel, Punschropfen, czyli ciasto rumowe albo Linzer Torte, czyli krucha tarta orzechowo-owocowa oraz wiele innych przysmaków. Ich rodzaj jest zależny od specyfiki kawiarni, ale oferta podstawowych specjałów kawowych w każdym lokalu jest podobna. Dlatego wybierając się na wycieczkę do którejś z wiedeńskich kawiarni warto pamiętać te kilka nazw: Kleiner/Großer Brauner to filiżanka czarnej kawy; kleiner/großer Mocca to mocna kawa

parzona z ziaren mokka; Melange to kawa z mlekiem, Verlängerter to kawa podobna do Brauner, ale parzona z większą ilością wody; Einspänner to kawa parzona z ziaren mokka z bitą śmietaną, a Cappuccino to kawa parzona na bazie kawy Verlängerter z dodatkiem bitej śmietany. Oczywiście nie można zapomnieć o tradycyjnej Cafe Latte.



W najbardziej znanych wiedeńskich kawiarniach możemy skosztować wybitnych specjałów cukierniczych. W Kawiarni Schachera, będącej częścią hotelu pod tą samą nazwą, na Philharmonikerstraße, do kawy możemy zjeść słynny Tort Sachera, czyli czekoladowe ciasto wypełnione nadzieniem morelowym i oblane czekoladą deserową, wymyślonym przez cukiernika Sachera w 1832 roku dla księcia Metternicha.

Kolejnym punktem wartym odwiedzenia jest Kawiarnia Schwarzenberg, jedna z najstarszych kawiarni, znajdujących się przy historycznej ulicy Ringstrasse, której wnętrze zostało niemal niezmienione od 1861 roku. W tej kawiarni można skosztować wyśmienitego tortu marcepanowego. Następnie na naszej mapie nie możemy pominąć kawiarni Demel, która jest bardziej słynna ze swoich wyrobów cukierniczych niż kawy. Podobno sama cesarzowa Sissi jadła pochodzący stąd sorbet fiołkowy. Kawiarnia Landtmann, znajdująca się na ulicy Universitätsring, jest jedną z najbardziej eleganckich kawiarni Wiednia, była ulubionym lokalem Sigmunda Freuda. Jej specjałem jest ciasto czekoladowo-wiśniowe nazywane Edelweistörtchen.

Kolejnymi kawiarniami wartymi odwiedzenia są dwa kultowe lokale założone przez małżeństwo Hawelka, tj. Café Alt Wien oraz Café Hawelka. Niepowtarzalną cechą tego drugiego lokalu był fakt, że w drzwiach witał gości sam Leopold Hawelka. Założyciel kawiarni, który zawsze powtarzał: *I wär net der Hawelka ohne mei Frau ...* – Nie byłbym Hawelką bez mojej żony..., zmarł w roku 2011 w wieku 100 lat. Do dzisiaj w kawiarniach rodziny Hawelka można kosztować drożdżowe bułeczki, słynne Buchteln (Buchtly), wyrabiane według oryginalnej receptury właścicielki.

Jednak niezależnie od tego, do której z kawiarni się wybierzemy, niezapomniane smaki i zapachy zawładną naszymi sercami, a Wiedeń pozostanie na zawsze ważnym punktem na mapie wakacyjnych podróży.

Kamila Kowalczyk

