



→ Kaffeehaus ist auch ein Ort des einsamen Genusses: Hier können Menschen stundenlang allein sitzen, Zeitung lesen und an ihrem Kaffee nippen.

Abgesehen von den sozialen Aspekten waren die Wiener Kaffeehäuser schon immer für ihren besonderen Stil, ihre prunkvolle Einrichtung, ihr plüschiges Dekor, ihre Rituale und ihre Kaffee- und Gebäckspezialitäten bekannt. Die besten Konditoren der Stadt kreierten Kuchen und Torten, die Wien auf der ganzen Welt berühmt machten. Zahllose von lokalen Vorlieben und fremden Traditionen inspirierte Kaffee-rezepte stammen aus Wien.

Heute sind in einem Wiener Kaffeehaus Dutzende Arten Kaffee zu haben. Ein kleiner oder großer Schwarzer ähnelt einem Espresso, während ein kleiner oder großer Brauner mit Milch oder Sahne serviert wird, die man ganz nach Geschmack hinzufügen kann. Äußerst beliebt ist auch der Einspänner: Dieser Name bezieht sich sowohl auf eine Kutsche mit nur einem Pferd als auch auf einen Espresso mit Schlagsahne. Angeblich wurde das Getränk erfunden, um die Tasse in einer Hand zu halten, während man mit der anderen die Kutsche lenkte. Das Sahnehäubchen hielt dabei den Kaffee warm und verhinderte das Verschütten. Der Kapuziner, aus dem sich später der heutige Cappuccino entwickelte, ist ein Kaffee mit Sahne und manchmal auch Zucker. Es heißt, der Name gehe auf das Braun der Kutten zurück, die die Kapuzinerbrüder in Wien und anderswo trugen. Eine Melange ist dem modernen Cappuccino noch ähnlicher, außer dass hierbei der Kaffee mit heißem Wasser verdünnt und die Milch stärker aufgeschäumt wird.

In vielen Wiener Kaffeehäusern stehen auch alkoholhaltige Kaffeegetränke auf der Karte: Der Biedermeier etwa ist ein kleiner oder großer Brauner mit Aprikosenlikör und Sahne, die Maria Theresia (benannt nach der österreichischen Kaiserin) ein schwarzer Kaffee mit Orangenlikör und Sahne.

In Deutschland ist der Brauch des Kaffeetrinkens ebenso weitverbreitet wie im übrigen Europa. Im 17. und 18. Jahrhundert war Kaffee ein Getränk der oberen Klassen, später drang er auch in andere Schichten vor. Wie auch anderswo waren die Kaffeehäuser ursprünglich den Männern vorbehalten. Als Reaktion darauf ersannen die Frauen das Kaffeekränzchen als privates Treffen bei Kaffee und Kuchen. Die Erfindung war revolutionär, ermöglichte sie den Frauen doch soziale Zusammenkünfte außerhalb eines Arbeitszusammenhangs.

Im späten 18. Jahrhundert war Deutschland jedoch von gesellschaftlichen Konflikten geprägt, die in diversen Anti-Kaffee-Gesetzen mündeten. Hierfür wurden soziale, gesundheitliche und ökonomische Gründe angeführt. Die Kaffegegner befürchteten, dass die Arbeiter sich allzu sehr an die „Freizeit“ ihrer Kaffeepause gewöhnen könnten und dass „die Grenzen zwischen den Klassen durch ein provozierendes Gefühl der Veränderung bedroht waren, das mit dem vermehrten Kaffeekonsum eingesetzt hatte“.

Folglich sahen die neuen Gesetze vor, dass arme Leute keinen Kaffee trinken durften, reiche aber schon. Friedrich der Große ist vielleicht der Monarch, der die Anti-Kaffee-Gesetze am stärksten vorangetrieben hat. (Offenbar mochte er Tabak weitaus lieber als Kaffee.) Er führte hohe Steuern auf Kaffee und andere „Luxusgüter“ ein, doch die einzige Folge war ein blühender Schwarzmarkt. Daraufhin ließ der König seine Soldaten durch die Straßen streifen: Sie sollten erriechen, ob irgendwo illegal Kaffee geröstet wurde. Das waren die sogenannten „Kaffeeriecher“, und sie bestraften jeden, den sie beim Kaffeerösten ohne entsprechende Genehmigung erwischten.

Nach Friedrichs Tod wurden die meisten dieser Gesetze wieder aufgehoben, und die Deutschen konnten sich ihrer Liebe zum Kaffee wieder hingeben. Als diese Liebe nach und nach immer stärker wurde, →