

Katja Sindemann

Das Wiener **CAFE**

Die Geschichte einer ewigen Leidenschaft



METROVERLAG

cher, scharfsinnige Artikel, intelligente Drehbücher und beeindruckende Kunstwerke im Kaffeehaus entstanden sind?

Das Wiener Kaffeehaus ist vieles: unantastbares Nationalheiligtum, verklärter Traditionshort, verstaubtes Relikt, Touristenattraktion und fester Bestandteil des Wiener Alltags. Wehe dem Kaffeehausbesitzer, der es wagt, sein altherwürdiges Café nicht sensibel genug zu renovieren. Es kann passieren, dass ihm alle Stammgäste auf Nimmerwiedersehen davongehen. Das Kaffeehaus ist nach wie vor ein Ort der Begegnung, des Diskurses, des Austauschs, des Innehaltens, der Muße, des Genusses, aber vor allem auch ein Ort des Trosts, an den man sich flüchtet, wenn einem – aus welchen Gründen auch immer – die Decke auf den Kopf fällt, wenn man – um mit Alfred Polgar zu sprechen – allein sein will und dafür Gesellschaft braucht.

Viel Spaß beim Lesen
und im Wiener Kaffeehaus wünscht
Katja Sindemann

GESCHICHTE DES KAFFEETRINKENS

BUNA UND QAHWAH

Jeder, der die Ursprünge des Wiener Kaffeehauses kennt, wird nun erwarten, dass ich mit der Geschichte Kolschitzkys und dessen Heldenmut während der Türkenbelagerung von Wien 1683 beginne. Ich gehe in der Geschichte jedoch weiter zurück und frage mich, wer erstmals auf die seltsame Idee gekommen ist, aus den Früchten eines Strauches – den wir Kaffeebaum nennen – ein Getränk zu kochen. Es waren vermutlich die Äthiopier.

Die meisten Darstellungen über die Geschichte des Kaffees geben an, dass der schwarze Trank erstmals im 9. Jahrhundert in der Bergregion Kaffa im Südwesten Äthiopiens erwähnt wird. Eine genaue Quellenangabe bleiben die Autoren uns jedoch schuldig. Jedenfalls wächst dort der bis zu 15 Meter hohe immergrüne Strauch *Coffea Arabica*, der, je nach Reifungsgrad, grüne, gelbe oder rote Früchte trägt. Unter der roten Haut der Kaffeeirsche befindet sich das Fruchtfleisch, das zwei grüne Kerne einschließt. In Äthiopien werden diese „Bun“, „Buna“, „Ban“ oder „Bunch“ genannt, woraus sich unser heutiges Wort „Bohne“ entwickelte. Die Äthiopier kennen bis heute kein Wort für Kaffee; dort trinkt man „Buna“. Vermutlich haben Nomaden die Früchte des Kaffeebaumes gekaut und deren belebende Wirkung entdeckt. Oder es wurde der vergorene, mit Wasser verdünnte Saft der Kaffee Früchte getrunken. Irgendwann ging man dazu über, die Bohnen zu rösten. Der genaue Zeitpunkt dieser Innovation ist bis-

her unbekannt. So sollen sich christliche Mönche – Anfang des 4. Jahrhunderts hatte sich das Christentum in Äthiopien verbreitet – während ihrer nächtlichen Gebete mit Kaffee wach gehalten haben. Der syrische Maronitenmönch Faustus Naironus Banesius, der an der Pariser Universität Theologie und Philologie lehrte, verfasste 1671 ein Traktat über den Kaffee, in dem er folgende überlieferte Legende schilderte. Hirten berichteten im Kloster, dass ihre Ziegen sich wie wild gebärden und auch bei Nacht keine Ruhe finden würden. Die Mönche untersuchten daraufhin den Futterplatz der Herden. Sie entdeckten Sträucher mit weißen Blüten und roten Früchten und nahmen einige Zweige mit. Beim Selbstversuch stellten die Mönche fest, dass ein Aufguß der Bohnen es ihnen ermöglichte, die ganze Nacht wach zu bleiben. Der Kaffee war entdeckt! Damals wie heute erhitzen die Äthiopier die Bohnen in einer großen Eisenpfanne über einem Kohleofen und zerstampfen sie anschließend in einem Mörser. Das Mahlgut wird mit Wasser und Zucker in einer Karaffe aufgekocht und dann in kleinen Schalen serviert.

Von Äthiopien wanderte die Kunst des Kaffeekochens über das Rote Meer auf die gegenüberliegende Arabische Halbinsel. Vermutlich erstmals im 11. Jahrhundert pflanzten Araber auf künstlich bewässerten Küstenhängen Kaffeebäume an. Archäologische Grabungen in den Vereinigten Arabischen Emiraten haben Reste gerösteter Kaffeebohnen zutage gefördert. Die Wissenschaftler datieren diese in das 12. oder 13. Jh. n. Chr. Die Bohnen müssen aus Äthiopien oder dem Jemen importiert worden sein. Letz-

terer mauserte sich bald zum Haupterzeuger von Kaffee. Zentrum des Kaffeehandels und wichtigster Umschlagplatz wurde die Stadt Mocha oder Mokka, das heutige Al-Mukha, am Ausgang des Roten Meeres. Die Hafenstadt hatte viele Jahrhunderte das Monopol auf Kaffee inne, das sorgsam gehütet wurde. So war die Ausfuhr von keimfähigen Bohnen bei Todesstrafe verboten. Sicherheitshalber wurden die grünen Bohnen kurz mit heißem Wasser übergossen, um ihre Keimfähigkeit zu reduzieren. Jungpflanzen wurden streng bewacht, um Diebstahl zu verhindern. Nichtsdestotrotz gelang es einigen Todesmutigen, Kaffeepflanzen über die Grenze zu schmuggeln. Doch davon später.

Der Begriff „Kaffee“ kommt vom altarabischen Wort „qahwah“ her, was das „Erhebende“, „Anregende“ bedeutet. Der Begriff bezieht sich auch auf den Wein. Da Muslimen der Genuss von Wein respektive von Alkohol verboten war, haben sie den Kaffee mit seiner anregenden Wirkung als Ersatz konsumiert. Eine Legende besagt, dass, als der Prophet Mohammed krank daniederlag, ihm der Erzengel Gabriel erschien und eine Schale mit einer heißen schwarzen Flüssigkeit reichte. Sofort war der Prophet geheilt und so stark, dass er 40 Reiter aus dem Sattel heben sowie 40 Jungfrauen in die Liebe einweihen konnte. In den Bereich der mündlichen Überlieferung fällt die Vermutung, dass das Getränk nach dem heiligen schwarzen Stein, der „Kaaba“ in Mekka benannt wurde, weil es so dunkel war. In den heiligen Städten Mekka und Medina entstanden jedenfalls Kaffeeschenken für die Pilger. Sufis,

islamische Mystiker, die auch für ihre Derwisch-Tänze bekannt sind, nahmen den Kaffeegenuss in ihre Riten auf, nicht zuletzt, um sich bei ihren Andachten während der Nacht wach zu halten. Ein arabisches Manuskript des Autors Abd-al-Kafir aus dem Jahre 1587 belegt, dass im 15. Jahrhundert das Kaffeetrinken in Arabien weit verbreitet war. Abd-al-Kafir berief sich dabei auf Shihab-ad-Din, der diese Tatsache bereits 100 Jahre zuvor notiert hatte, dessen Schrift jedoch verloren ging. Allerdings war der belebende Trank auch umstritten. So entbrannte ein Streit zwischen Koranglehrten, Ärzten und Machthabern, ob das Modegetränk gottgefällig sei oder nicht, schädlich sei oder nicht. Anfang des 16. Jahrhunderts wollte der ägyptische Statthalter und Gouverneur von Mekka, Khair Beg, Neuerungen einführen, wofür er jedoch vom Volk verspottet wurde. Auf der Suche nach den Übeltätern erfuhr er, dass es vor allem Gäste in Kaffeehäusern waren, die gegen seine Politik polemisierten. Also ließ er 1511 alle Kaffeehäuser in Mekka als Brutstätten des Aufruhrs schließen und verbot den Kaffeegenuss. Der ägyptische Sultan – offenbar selbst ein Kaffeeliebhaber – hob jedoch das Verbot wieder auf.

PERSISCHES HEILMITTEL UND TÜRKISCHER TRANK

Von der arabischen Halbinsel aus drang der Kaffee nach Persien vor. Der persische Arzt Rhazes erwähnte um 900 n. Chr. herum in seinen Schriften ungeröstete Kaffeebohnen als medizinisches Heilmittel. Diese mussten also bereits ihren Weg nach Persien gefunden haben. Der Arzt und Philosoph Avicenna, eine der berühmtesten Persönlichkeiten seiner Zeit, erkannte 1015 die Wirkung des Koffeins. In seinem Buch „Kanon der Medizin“, jahrhundertlang ein Standardwerk, sprach Avicenna von einem Heilmittel namens „Bunchum“, das aus dem Jemen kam.

Weiters gelangte der schwarze Trank nach Ägypten. Jemenitische Studenten sollen 1510 in Kairo Kaffee getrunken und ausgeschenkt haben. In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts breitete sich das Osmanische Reich immer weiter aus. So wurden 1517 Ägypten sowie der Großteil Arabiens Provinzen des expandierenden Reiches. Quasi im Gegenzug etablierte sich das Kaffeetrinken bei den Osmanen. Es entstanden Kaffeehäuser im syrischen Damaskus und Aleppo, damals wichtige Handelsstädte. 1554 eröffneten die Kaufleute Hakim von Aleppo und Dschems von Damaskus das erste Kaffeehaus in Konstantinopel. Es war mit prächtigen Teppichen und Malereien geschmückt. Zwanzig Jahre später war die Zahl der Kaffeehäuser („kahwekhane“) bereits auf 600 geschnellt. Es sollte allerdings noch dauern, bevor der Türkentrunk „Qaveh“ endlich Europa erreichte. Zwischendurch opponierte der islamische Klerus immer wieder gegen die

Kaffeehäuser, die er als Keimzelle von aufrührerischem Gedankengut ortete, und erreichte deren Schließung. Daraufhin wurden die Kaffeehäuser von ihren Besitzern als Barbierläden getarnt. Der osmanische Sultan Murad IV. (1623–1640), der als brutal und blutdürstig in die Geschichte einging, stellte eine Verweichlichung seiner Untertanen durch die „Droge“ Kaffee fest und verbot alle Kaffeehäuser, außerdem Schnapsläden sowie den Genuss von Tabak und Opium. Ertappte Kaffeetrinker wurden verstümmelt und getötet. Als Murad IV. im jugendlichen Alter von 29 Jahren starb, ironischerweise an seiner Trunksucht, war das ganze Reich erleichtert.

ERSTE BERÜHRUNG MIT EUROPA

Die Diskussion über die heilende oder gesundheitsschädliche Wirkung des Kaffees entbrannte auch bei den europäischen Gelehrten, Ärzten und Machthabern, als der Kaffee ab Mitte des 17. Jahrhunderts im Abendland heimisch wurde. Die erste Kunde von der exotischen Pflanze erreichte Europa bereits im 16. Jahrhundert. In Reiseberichten aus dem Orient wurden das neue Heißgetränk und sein Trinkritual geschildert.

Die früheste bekannte Abbildung von Kaffeebohnen findet sich im Drogen- und Heilmittelbuch des portugiesischen Arztes und Indienfahrers Garcia da Orta (1490–1570), welches er 1563 im südindischen Goa schrieb, damals portugiesische Kolonialstadt. Ein anderer Orientreisender war der Augsburger Arzt Leonhard Rauwolf. Er lernte den Kaffee im syrischen Aleppo kennen und berichtete in seinem 1582 veröffentlichten Buch „Reise in die Morgenländer“ ausführlich über seinen Charakter und seine Wirkung sowie den dortigen Trinkbrauch: „Unter anderem haben sie ein gutes Getränk, welches sie hochhalten tun. ‚Chaube‘ wird es von ihnen genannt: das ist gar nahe wie Tinte so schwarz und in Gebresten des Magens gar dienstlich. Dieses pflegen sie des Morgens früh, auch an offenen Orten zu trinken, ohne alle Abscheu und vor jedermann, aus irdenen und porzellanischen Schalen. Sie tun aber dabei nur kleine Trinklein und lassen es auch gleich weiter herumgehen, denn sie sitzen nebeneinander in einem Kreis. Zu dem Wasser nehmen sie die Frucht ‚Bunnu‘ von den Einwohnern genannt, die

außer ihrer Größe und Farbe wie Lorbeer anzusehen ist, mit zwei Häutlein umgeben. Dieser Trank ist bei ihnen sehr gemein, darum dann deren, so solches ausschenken, wie auch der Krämer, so die Früchte verkaufen, im Bazar nicht wenig zu finden sind.“

Der italienische Arzt und Botaniker Prospero Alpino, der im Zuge venezianischer Handelsgeschäfte drei Jahre in Ägypten lebte, stellte den Kaffeestrauch in seinen Werken über die Medizin und Pflanzenwelt Ägyptens (1591/92) dar. Er schrieb, dass die Pflanze aus Arabien stamme und aussehe wie ein Pfaffenhütlein, doch seien die Blätter dicker, härter und immergrün. Das aus den Bohnen bereitete Getränk werde in Wirtshäusern verkauft und getrunken. Man nenne es Soava. Er lobte seine medizinischen Eigenschaften: Es sei gut zur Stärkung des Magens und der Verdauung sowie gegen Milz- und Leberleiden.

Einzelne Handelsreisende brachten um 1600 herum echte Kaffeebohnen nach Europa.

DIE ITALIENER HABEN DIE NASE VORNE

Da Venedig seit den Kreuzzügen enge Handelskontakte mit dem Byzantinischen Reich und der Levanteküste unterhielt, musste es früher oder später in Kontakt mit dem Kaffee kommen. Der venezianische Gesandte Gianfrancesco Morosini berichtete 1585 aus Konstantinopel, dass die Türken ein schwarzes Wasser tranken, das sie „cavee“ nennen würden. 1615 brachte eine venezianische Flotte zum ersten Mal Kaffeesäcke aus Alexandria nach Europa. 1624 ist wiederum eine große Kaffeelieferung in die Lagunenstadt nachweisbar. Der italienische Forschungsreisende Pietro della Valle war 1614 zu einer Orientreise aufgebrochen, die ihn in die Türkei, nach Ägypten, Arabien und Indien führte. Er schilderte in seinen Reisebeschreibungen die Sprache und Sitten der Einwohner sowie die geografischen Verhältnisse. Aus Konstantinopel schrieb er, dass es dort einen Trank gebe, der das Einschlafen verhindere. Als er zwölf Jahre später nach Rom zurückkehrte, brachte er unter anderem Kaffee mit. Doch dieser war schon vor ihm hier. 1605 servierten fanatische Christen Papst Clemens VIII. eine Tasse des heidnischen Gebräus als Kostprobe und forderten ihn auf, den Kaffee als „Getränk des Satans“ zu verdammen. Doch die Reaktion fiel anders als erwartet aus. Nachdem der Papst einen Schluck genommen hatte, rief er: „Es wäre eine Sünde, ein so köstliches Getränk den Ungläubigen zu überlassen.“ Der Kaffee hatte offiziell den päpstlichen Segen. Das erste Kaffeehaus in Europa, die „Bottega del caffè“, wurde 1645 am Markusplatz unter den Arkaden eröffnet. (Das

war noch nicht das weltberühmte Caffè Florian, das 1720 von Floriano Francesconi eröffnet wurde und heute das älteste Kaffeehaus Venedigs ist.)

PORTUGAL UND DER MOKKA

Im 14. und 15. Jahrhundert lieferten sich die Seefahrernationen Spanien und Portugal einen Wettkampf, wer als Erster den Seeweg nach Indien finden würde, wo heiß begehrte Gewürze wuchsen. Gleichzeitig wollten sie bis in das sagenhaft reiche China vordringen. Die Portugiesen umrundeten als Erste das Kap der Guten Hoffnung, Vasco da Gama erreichte 1498 die südindische Küste. 1509 besiegten portugiesische Schiffe die arabische Flotte und übernahmen das Handelsmonopol im Indischen Ozean. Dabei kamen sie in Berührung mit dem Kaffee. So servierte Scheich Ali Ibn Omar Anfang des 16. Jahrhunderts in der Hafenstadt Mocha Kaufleuten aus Portugal etwas, das er „Qahwah“ nannte. Die fremden Herren waren begeistert. Da die Portugiesen das arabische Wort „Mocha“ nicht richtig aussprechen konnten, wurden die Stadt und das Getränk zu „Mokka“. Unser heutiges Wort Mokka für eine bestimmte Art der Kaffeezubereitung, die jedoch regional unterschiedlich ausfällt, war geboren. Nach den Portugiesen errichteten auch andere Handelsnationen ihre Niederlassungen in Mokka, so die Holländer, Briten, Spanier und sehr viel später auch die Österreicher. 1610 nahm Henry Middleton, Direktor der britischen East India Company, mehrere Säcke Kaffee aus Mokka mit nach England.

COFFEE-TIME IN ENGLAND

Die Engländer, die mit dem Sieg über die Armada 1588 den Spaniern die Vormachtstellung zur See abgenommen hatten, waren die nächsten, die den Kaffee kennenlernten. Der englische Schriftsteller George Sandys, der nach Konstantinopel, Ägypten, auf den Sinai und nach Palästina reiste, schrieb 1615 über die Orientalen: „Sie haben zwar keine Schänken, dafür aber ihre Kaffeehäuser, die durchaus ähnlich sind. Da sitzen sie und schwatzen den ganzen Tag, aus kleinen Porzellanschälchen schlürfen sie ein Getränk, das sie Coffa nennen (nach der Beere, aus der es hergestellt ist) und das sie so heiß wie möglich trinken; es ist schwarz wie Ruß und schmeckt auch nicht viel anders.“ Der berühmte Staatsmann, Philosoph und Forscher Francis Bacon (1561–1626) pries Kaffee hingegen als Quelle von Glück und Geist. Auch sein Zeitgenosse William Harvey, seines Zeichens Arzt und Anatom, hatte sich mit Kaffee belebt.

Die Engländer folgten den Venezianern mit der Einrichtung eines Kaffeehauses 1650 in Oxford und mit dem „Virginia Coffee House“ 1652 in London. Dazu gibt es eine nette Anekdote: Ein Kaufmann namens Edward, der mit den Türken Handel trieb, brachte 1652 eine (vermutlich hübsche) Sklavin aus der kleinasiatischen Stadt Smyrna (Izmir) mit nach London, die für ihn Kaffee kochen musste, mit dem er seine Freunde bewirtete. Angeblich wurden Edward die vielen Freunde – die wegen des Kaffees oder der Sklavin oder wegen beider kamen – irgendwann lästig und so verheiratete er die Orientalin kurzerhand

mit seinem Kutscher. Als Aussteuer gab er so viel, dass die beiden ein Kaffeehaus errichten konnten, das sich rasch großer Beliebtheit erfreute. Ob die Geschichte wahr oder erfunden ist, das Kaffeehaus erlebte in England jedenfalls einen Boom. Hier diskutierten die Briten politische Themen und schlossen Wetten ab. Besonders um die Börse herum trafen sich Geschäftsleute und Spekulanten in Kaffeehäusern. Literaten wie John Dryden, Alexander Pope, Jonathan Swift und Daniel Defoe trafen sich in ihren Stammcafés, scharten ihre Anhänger um sich, hielten Hof und veranstalteten Lesungen.

Im Kaffeehaus wurde auch die Post geboren. Da London sich flächenmäßig sehr ausdehnte, wurde es unwirtschaftlich und ineffizient, ständig Diener mit Nachrichten von einem Ende der Stadt zum anderen zu schicken. Der Händler William Dockwra organisierte 1680 die „Penny Post“, die Briefe in ganz London für einen Penny zustellte. Kaffeehausgäste richteten die ersten Postfächer in ihrem Stammcafé ein. Die „Penny Post“ wurde wegen ihres Erfolges bereits drei Jahre nach ihrer Gründung von der Regierung gewaltsam übernommen. Konsequenz: Das Porto stieg empfindlich.

Der Ursprung des modernen Versicherungswesens lag ebenfalls im Kaffeehaus begründet. Im Coffee House von Edward Lloyd, das 1688 eröffnete, wetteten Kapitäne und Kaufleute, welches Schiff aus den Kolonien in die Heimat zurückkehren würde und welches nicht. Kam das Schiff zurück, hatte der Eigner die Wette verloren und Lloyd strich das Wettgeld ein. Sank das Schiff, musste Lloyd

für den Verlust aufkommen. So versuchten die Geschäftsleute, ihr Risiko zu minimieren. Daraus wurde die weltweit größte Vereinigung von Einzelversicherten. Edward Lloyd informierte die Gäste in seinem Kaffeehaus mit dem Nachrichtenblatt „Lloyd's List“, das sowohl Tagesneuigkeiten als auch Listen jener Schiffe enthielt, die von ihren Eignern versichert worden waren.

Die Kaffeehäuser, in denen debattiert, politisiert und polemisiert wurde, waren dem Stuart-König Charles II. allerdings ein Dorn im Auge. 1675 erließ er den Befehl, die Coffee-Houses zu schließen: Sie seien Zufluchtstätten müßiger und leichtlebiger Personen, die Zwietracht ausäten und Handelsleute von ihren Geschäften abhielten. Doch der Kaffee war stärker. Charles II. musste seinen Erlass wieder zurücknehmen. Der Kaffeekonsum der Engländer fand ein jähes Ende, als 1870 ihre Kaffeepflanzungen in Sri Lanka, das sie zuvor den Holländer abgenommen hatten, durch den Kaffeerost, eine Pflanzenkrankheit, zerstört wurden. Stattdessen wurde nun Tee angebaut – die Tea-time hatte begonnen.

VON DER ORIENTALISCHEN SPELUNKE ZUM NOBELCAFÉ

Da Frankreich traditionell gute Beziehungen zum türkischen Reich pflegte –, schon allein aus gemeinsamer Feindschaft gegen die Habsburger – kam auch der Kaffeegenuss hierher. Der erste Versuch eines Levantiners 1643, ein kleines Café in Paris zu errichten, scheiterte jedoch. Den verwöhnten Franzosen war das Gesöff zu bitter. Ein nächster Versuch erfolgte 1659 in Marseille, allerdings sehr zum Zorn der örtlichen Weinbauern, die um ihren Absatz fürchteten. Nicht faul, fanden sie einen Universitätsarzt, der öffentlich erklärte, dass Kaffee schädlich sei. Die Anti-Kaffee-Kampagne der Weinbauern hatte trotzdem keinen bleibenden Erfolg. In Paris eröffnete 1672 ein Armenier ein Kaffeehaus, präziser gesagt ein dunkles Gewölbe, in dem Kaffee ausgeschenkt wurde. Er hatte jedoch zugkräftige Werbeunterstützung. Der türkische Botschafter Soliman Aga Mustafa Raca hatte in Paris ein prächtiges Palais im orientalischen Stil eingerichtet und servierte den eingeladenen Adligen türkischen Kaffee. Da die Pariser, was neue Moden anbelangt, schon immer führend waren, tranken sie nun auch diese Neuheit. Unterstützt wurde der Genuss durch die Erkenntnisse des Asienreisenden Jean de Thévenot (1633–1667), der verkündete, dass Kaffee gut sei bei Magenbeschwerden und für die Verdauung. Er helfe französischen Kaufleuten, die die Nacht durcharbeiten wollen. Thévenot empfahl, den Kaffee mit Nelken, Kardamom und Zucker zu würzen. Über die türkischen Kaffeehäuser heißt es bei ihm: „Dort-

hin kann jedermann gehen ohne Unterschied der Religion und des Standes, und es ist nicht unschicklich, dorthin zu gehen, auch wenn es nur zur Unterhaltung ist. Es gibt sogar draußen gemauerte Bänke, die mit geflochtenen Matten bedeckt sind und auf denen diejenigen sitzen, die den Vorübergehenden zuschauen und an der Luft sein wollen.

Gewöhnlich gibt es in den Kaffeehäusern auch Musikanten mit Flöten und Saiteninstrumenten, die von Kaffeehausbesitzern dazu angestellt werden, tagsüber mit Musik und Gesang die Leute anzulocken.“ Bald machte in Paris die dunkle, orientalische Kaffeespelunke den Sprung zum eleganten,



noblen Café. Der Sizilianer Francesco Procopio de Coltelli eröffnete 1686 ein „Maison de café“ mit Kronleuchtern aus Kristall an der Decke, Spiegeln an den Wänden und Marmortischen. An einer Wand wurden die neuesten Nachrichten des Tages angeschlagen. Das Café Procope bildete den Treffpunkt von Künstlern, Philosophen und Politikern. Dorthin musste man gehen, wollte man zur Gesellschaft gehören. Heute ist es das älteste Café in Paris und immer noch von erhabener Schönheit.

THE NETHERLANDS GO EAST

Nicht unerwähnt in der Geschichte des Kaffees dürfen die Holländer bleiben, die vor ihrer Unabhängigkeit 1581 viel von den überseeischen Handelsfahrten ihrer spanischen Landesherren mitbekommen hatten. Sie waren schließlich diejenigen, die als erste Kaffeepflanzen anbauten. Aber der Reihe nach: 1602 schlossen sich Kaufleute in der Niederländischen Ostindien-Kompanie (VOC) zusammen, um stärker nach außen auftreten zu können. Die VOC war der erste multinationale Konzern mit Niederlassungen in Persien, Indien, Ceylon, Java, Japan und Formosa (Taiwan) und riss den Gewürzhandel an sich. Kaffee zählte auch zu den Begehrlichkeiten der Kapitäne.

1595 soll laut dem Arzt und Botaniker Charles de l'Ecluse erstmals Kaffee nach Holland gelangt sein. 1614 informierten sich niederländische Kaufleute im arabischen Aden über Anbau und Verarbeitung von Kaffeebohnen. Nach wie vor wachten dort die Zöllner streng darüber, dass keine keimfähige Kaffeebohne außer Landes gebracht wurde. 1616 gründete der VOC-Kapitän Pieter van der Broecke die erste holländische Handelsniederlassung in Mokka. Und stahl unerlaubterweise ein Dutzend Kaffeesträucher, um sie zur Kultivierung in seine Heimat zu schicken. In Amsterdam bemühten sich Gärtner, die exotischen Schösslinge zu pappeln. Ungefähr 35 Jahre danach startete Joan van Hoorn, später Generalgouverneur von Niederländisch-Ostindien, den Anbau von Kaffeepflanzen auf Ceylon. Vermutlich derselbe van Hoorn ließ auch die ersten Anbauversuche in Java unternehmen. Die

Geburtsstunde der indonesischen Kaffeepflanzungen hatte geschlagen. Es war auch notwendig, denn der Kaffebedarf in Holland stieg rapide. Bereits 1663 waren die ersten Kaffeehäuser in Amsterdam und Den Haag errichtet worden und die Holländer exportierten die braunen Bohnen fleißig in die Nachbarländer.

C-A-F-F-E-E, TRINK NICHT SO VIEL KAFFEE ...

Im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation fand 1631 die erste Kaffeeprobe statt, nämlich im sächsischen Merseburg. Ein Kaufmann hatte von einem Geschäftsfreund aus Amsterdam ein braunes Pulver geschenkt bekommen. Die Fama behauptet, die Hausfrau hätte dieses nicht mit Wasser, sondern – wie für ein damaliges Frühstück üblich – mit Hühnerbrühe zubereitet. Das Ergebnis dürfte nicht so gut gemundet haben. Das erste deutsche Kaffeehaus wurde von dem Holländer Jan Jantz van Huesden 1673 in Bremen im „Haus Schütting“, dem prunkvollen Sitz der Kaufmannschaft, eröffnet. 1677 folgte die Eröffnung eines Kaffeehauses in Hamburg. Zwei Jahre später konnte man das orientalische Getränk am Berliner Hof von Friedrich Wilhelm I. von Brandenburg, der den Beinamen „der Große Kurfürst“ trug. Das erste Kaffeehaus in Berlin wurde allerdings erst 1721 errichtet. Andere deutsche Städte waren da schneller: In Regensburg entstand 1686 ein Kaffeehaus, in Leipzig 1694. Der dort ansässige Komponist Johann Sebastian Bach war ein leidenschaftlicher Kaffeetrinker, der 1734 sogar eine Kaffeekantate mit dem Titel „Schweigt stille, plaudert nicht“ schrieb. Er



vertonte dazu einen humorvollen Text des Dichters Christian Friedrich Henrici: Herr Schlendrian versucht mit Drohungen, seiner Tochter Liesgen das tägliche Kaffeetrinken abzugewöhnen. Diese lenkt ein, als er ihr die Erlaubnis zur Heirat in Aussicht stellt, lässt jedoch heimlich verbreiten, dass sie nur einen Ehemann nehmen will, der ihr den täglichen Kaffeegenuss erlaubt. Bach ließ Liesgen die Arie singen: „Ei, wie schmeckt der Coffee süße, lieblicher als tausend Küsse, milder als Muskatwein.“ Doch hatte der neu eingeführte Kaffee nicht nur Liebhaber, sondern auch Feinde. Nach dem Siebenjährigen Krieg

gegen Maria Theresia war Preußen in Geldnot. Um keine wertvollen Devisen zu verschwenden, wollte Friedrich der Große den Kaffeekonsum einschränken. Nur die königlichen Röstereien durften Kaffee brennen. Die Bürger jedoch schmuggelten die Bohnen ins Land und brannten sie heimlich zu Hause. Um dies zu unterbinden, schickte der Alte Fritz Kontrollbeamte aus, im Volksmund „Kaffeeschnüffler“ genannt. Da beim Rösten ein typischer Geruch entsteht, gingen die Beamten in jedes Haus, in dem sie Schwarzbrennerei vermuteten und konfiszierten den Kaffee. Diese Regelung wurde erst mit dem Tod Friedrichs des Großen aufgehoben.

Anfang des 19. Jahrhunderts schrieb der Komponist Carl Gottlieb Hering den bekannten Kinder-Kanon, dessen Beginn von den Tönen C A F F E E gebildet wird: „C-a-f-f-e-e, trink nicht so viel Kaffee! Nicht für Kinder ist der Türkentrank, schwächt die Nerven, macht dich blass und krank. Sei doch kein Muselman, der ihn nicht lassen kann!“ Die wirtschaftlichen Hintergründe lassen das harmlos erscheinende Kinderlied als Anti-Kaffee-Kampagne erkennen: Den Deutschen fehlte die Möglichkeit, in einer eigenen Kolonie billig Kaffee zu produzieren. So waren sie gezwungen, einen Ersatzkaffee zu produzieren, den berühmten Zichorienkaffee. Um diesen dem Volk schmackhaft zu machen, wurde kräftig die Werbetrommel gerührt und gleichzeitig gegen den „undeutschen“ Bohnenkaffee gekämpft.

KAFFEE – DAS SCHWARZE GOLD

Aus dem bisher Gesagten geht deutlich hervor, dass die Wiener erstens nicht die Erfinder des Kaffeehauses und zweitens mit der Einführung des Kaffees ziemlich spät dran waren. Bevor wir nun endlich zu Georg Franz Kolschitzky kommen, noch ein kleiner Blick hinter die Kulissen des Kaffeehandels. Seitdem die Osmanen Anfang des 16. Jahrhunderts den Jemen besetzt hatten, wachten auch sie streng über das Kaffeemonopol.

Der englische Kaufmann John Jourdain reiste 1608–17 in den Orient und schrieb anschließend über die Stadt Mokka: „Im Hafen drängten sich mehr als 35 Schiffe, um Kaffeesäcke an Bord zu nehmen, die am Kai lagerten. Die Stadt barst vor Waren aller Art, die so teuer waren, dass wir mit den Preisen nicht mithalten konnten.“ Kein Wunder also, dass das Ausfuhrverbot Neider und Abenteurer inspirierte. So soll der indische Sufi Baba Budan während seiner Pilgerreise nach Mekka bei seinen arabischen Glaubensbrüdern Kaffee kennengelernt haben. Er schmuggelte sieben grüne Kaffeebohnen um den Bauch gebunden außer Landes – worauf die Todesstrafe stand. Aus den Bohnen wurden 1610 in Indien die ersten Kaffeepflanzen gezogen und im Bergland des südindischen Mysore (heute Karnataka) angebaut. Baba Budan starb als heiliger Mann, dessen Grabmal heute noch Pilger anzieht. Indien entwickelte sich im Laufe der Zeit zu einem wichtigen Kaffeeproduzenten, die südindische Stadt Cochín zu einem bedeutenden Kaffeehandelsplatz. Die Holländer waren die nächsten, die sich für den Kaffeeanbau interessierten. Sie

bauten im 17. Jahrhundert Kaffeebäume in Ceylon, auf Java, Sumatra, Bali, Timor und Celebes an. Später kamen sie auf die Idee, den Kaffeestrauch in ihren karibischen und südamerikanischen Kolonien anzupflanzen. Anfang des 18. Jahrhunderts ließ der Statthalter von Batavia (Jakarta) Kaffeeseedsamen in die südamerikanische Kolonie Niederländisch-Guayana (Surinam) bringen. Zedlers Universallexikon berichtet, dass der Gouverneur von Surinam 1718 nach Amsterdam meldete, dass die Kaffeepflanzen gut gedeihen und viele Früchte hervorbringen würden. Und der Kaffee sogar besser sei als jener aus Arabien.

Die Holländer hüteten ihren Schatz eifersüchtig. Dennoch bekam der französische Sonnenkönig Ludwig XIV. 1714 als Geschenk vom Bürgermeister von Amsterdam einen Kaffeestrauch aus dem Botanischen Garten. Nachfolger Ludwig XV. hegte seine Kaffeepflänzchen sorgsam. Er pflegte bei seinen Tête-à-têtes seiner Mätresse Madame du Barry ein Tässchen Kaffee zu servieren. Auf goldenem Service selbstverständlich. Ebenso verwöhnte er seine Lieblingstochter Marie Adélaïde gerne mit Kaffee. Die Franzosen gründeten 1715 die erste Kaffeepflanzung auf Haiti und 1718 mit einem einzigen gestohlenen Kaffeebusch die Pflanzungen auf der Insel Réunion. Der französische Marineoffizier Gabriel Mathieu de Clieu (auch „Desclieux“ geschrieben) brachte 1720 einen Kaffeestrauch auf die Insel Martinique in den Antillen. Der Setzling stammte aus den Gewächshäusern von Versailles und war der einzige von vielen, der die lange anstrengende Überfahrt mit Seeräuberüberfällen, Stürmen und Trink-

wasserknappheit überlebt hatte. Nicht zuletzt dank der sorgsamsten Pflege des Offiziers, der für diese Heldentat zum Gouverneur von Guadeloupe ernannt wurde. Von den Antillen expandierte der Kaffee weiter nach Französisch-Guayana. Entweder von Surinam oder Martinique aus wurde die Kaffeepflanze dann nach Brasilien überführt. 1726 brachte der Offizier Francisco de Melo Palheita verbotenerweise den ersten Kaffeestrauch in seine Heimat. Das Pflänzchen hatte er angeblich in einem Blumenstrauß versteckt, welchen er von seiner Geliebten, der Gouverneursehefrau erhalten hatte. Heute ist Brasilien weltweit der größte Kaffeehersteller und -exporteur.

Ein Exkurs: Um die sprunghafte Expansion des Kaffeeanbaus zu verstehen, muss man wissen, dass das orientalische Gebräu in Europa binnen kurzer Zeit einen wahren Siegeszug erlebt hatte. Die Europäer, die bisher hauptsächlich Bier und Wein getrunken hatten und dadurch ständig einen gewissen Alkoholspiegel intus hatten, wurden durch das nervenanregende Getränk plötzlich nüchtern. Arbeitsfähigkeit, Konzentration und Denkvermögen waren gesteigert. Wissenschaft, Philosophie, Kunst und Literatur erlebten neue Höhenflüge. Kaffee wurde zu dem Getränk der Aufklärung. Seine Eigenschaften, die Wahrnehmung zu schärfen und den Geist zu klären, entsprachen genau der rationalistischen Denk- und Arbeitsweise des 17. und 18. Jahrhunderts. Hatte der mittelalterliche Mensch noch vorwiegend körperlich gearbeitet, entwickelte sich der bürgerliche Mensch weitgehend zum Kopf-arbeiter, dessen Geist zu funktionieren hatte. Mit der

„Droge“ Kaffee war er den neuen Anforderungen gewachsen. Doch mit der Ausweitung des Kaffeeanbaus wurde auch ein grausames und unmenschliches Kapitel aufgeschlagen. Tausende von Afrikanern wurden in die Karibik oder nach Südamerika verschleppt, um auf den Kaffeeplantagen zu arbeiten. So importierte die französische Regierung 30.000 Sklaven pro Jahr in ihre Inselkolonien. Nach Südamerika wurden zwei Millionen afrikanische Sklaven nur zur Kaffeegewinnung verschleppt. Ein Großteil überlebte die unmenschlichen Bedingungen während der Überfahrt nicht. Die Schiffsräume unter Deck wiesen oft nur eine Höhe von 70 Zentimetern auf, in denen die Lebendware hausen musste. Trinkwasser war knapp, das Essen ungenügend, Krankheiten machten sich breit. Die Arbeit auf den Kaffeeplantagen war ebenfalls hart. So kam es bereits 1728 in Niederländisch-Guayana zu ersten großen Sklavenaufständen, die jedoch blutig niedergeschlagen wurden.

Auch wenn heute die Sklaverei längst abgeschafft ist, so lässt doch die Statistik einiges Unverständnis an der Gewinnverteilung aufkommen. Nur 5,1 Prozent des erzielten Kaffeepreises gehen als Löhne an die Arbeiter, 8,5 Prozent kassieren die Plantagenbesitzer, 17,8 Prozent verdienen die internationalen Zwischenhändler und Röster. Der Einzelhandel am Ende der Kette streicht den Löwenanteil von 23,7 Prozent ein.

LEBENSQUALITÄT – VOM URSPRUNG BIS ZUR TASSE

Kaffee ist nicht nur ein anregender Begleiter durch den Tag, sondern auch ein wichtiges Welthandelsprodukt. Zwischen Angebot, Nachfrage, Spekulationsgeschäften und Zwischenhandel bleiben die Interessen tausender Kleinbauernfamilien, die weltweit vom Kaffeeanbau leben, oft auf der Strecke. Seit über drei Jahrzehnten beweist „EZA Fairer Handel“ – Österreichs größte Fair-Trade-Importorganisation – dass es auch anders geht.

Die Kaffeekultur beginnt bereits bei den Partnerorganisationen in Mexiko, Guatemala, Nicaragua, Uganda oder Äthiopien. Ihre Sorgfalt und Erfahrung im achtsamen Umgang mit der Natur sind die Basis für unseren Kaffeegenuss. Die meisten von ihnen haben sich bereits für biologischen Anbau entschieden – das nützt Natur, Mensch und Klima gleichermaßen. „Für mich ist das Stück Land das Wichtigste, was ich habe“, erklärt Jesús Castillo Perez, Kaffeekleinbauer in Guatemala. „Wenn ich es bebaue, kann ich ernten. Wenn ich es nicht hätte, hätte ich nichts zu essen.“ Die Säulen seiner Existenz sind Grundnahrungsmittel für sich und seine Familie sowie der Kaffee, um ein Einkommen zu erzielen. Die empfindlichen Kaffeesträucher der Sorte Arabica gedeihen auf kleinen Parzellen unter Schattenbäumen. Nur die vollreifen Kirschen werden von Hand geerntet, die Bohnen vom Fruchtfleisch befreit, gewaschen, getrocknet und verlesen. Abgestimmt auf den österreichischen Geschmack wird das Gut in Europa schonend geröstet.



Durch faire Bezahlung, verlässliche Zusammenarbeit und Vorauszahlungen auf die Ernte werden die Kleinbauern von den Schwankungen der Weltmarktpreise unabhängiger, können ihre Kosten decken und ihre Lebensbedingungen verbessern. „Der Faire Handel hinterlässt Spuren“, stellt Bruno Alvarez von einer guatemaltekischen Kleinbauernvereinigung fest. „Die Menschen können sich bessere Häuser bauen, sie sind gesünder, weil ausgewogener ernährt, der Schulbesuch der Kinder ist eine Selbstverständlichkeit – all das ist ein großer Unterschied zu früher.“

Mit organisierten Kleinbauern so direkt wie möglich zusammenzuarbeiten, ist auch eine Form der Umverteilung von Macht und Kontrolle zugunsten derer, die üblicherweise im Spiel um die höchsten Profite zu Abhängigen einiger weniger Global Players werden. „Hier geht es um mehr als um ein Geschäft“, sagt Willington Wamayeye von einer Kleinbauernvereinigung in Uganda. „Der Faire Handel ist eine Zusammenarbeit zwischen Menschen, die sich dafür einsetzen, dass die Arbeit, die in unserem Kaffee steckt, wahrgenommen und wertgeschätzt wird.“ So verbindet sich sein Genuss mit der Achtung der Menschen, die ihn kultivieren. Daraus erwächst Kaffee- kultur mit Zukunft.

EZA bietet in Österreich das breiteste Angebot an Arabica Hochlandkaffees aus Fairem Handel. Erhältlich in den Weltläden, Supermärkten und im gut sortierten Naturkostfachhandel. Alle Kaffeesorten tragen das FAIRTRADE Gütesiegel. Es garantiert eine unabhängige Kontrolle der Kriterien des Fairen Handels.

Informationen unter www.eza.cc

WIEN UND DER KAFFEE

DIE LEGENDE

Nun kommen wir endlich zu Georg Franz Kolschitzky, der angeblich das Kaffeehaus in Wien eingeführt hat. Er wurde 1640 im polnischen Sambor (heute das ukrainische Sambir) geboren und kam bereits in jungen Jahren nach Wien, wo er in die Dienste des kaiserlichen Gesandten Johann Philipp Beris eintrat, der nach Konstantinopel beordert wurde. Hier lernte Kolschitzky die türkische Sprache sowie Sitten und Gebräuche kennen. Später wurde er aufgrund seiner Sprachkenntnisse von der Ersten Wiener Orientalischen Compagnie als Dolmetscher beschäftigt.

Im Sommer 1683 rückte das 120.000 Mann starke osmanische Heer unter Führung des Großwesirs Kara Mustafa Pascha nach Wien vor, dem wichtigen Handelsknotenpunkt an Bernsteinstraße und Donau, dem Tor zum christlichen Europa. Der Belagerungsring schloss sich um die Stadt, die von Graf Ernst Rüdiger von Starhemberg gegen die Übermacht verteidigt wurde. Doch bald wurden Lebensmittel in Wien knapp, Seuchen brachen aus, während sich das kaiserliche Heer unter Herzog Karl V. auf das linke Donauufer zurückgezogen hatte und auf das versprochene Entsatzheer wartete. Die Wiener waren angesichts der drohenden Einnahme der Stadt entmutigt, denn die Türken hatten bereits die Einwohnerschaft von Hainburg, Schwechat, Baden und Mödling niedergemetzelt. Ein Kundschafter sollte durch die feindlichen Linien zum kaiserlichen Heer vordringen und mit hoffentlich guten

Nachrichten zurückkehren. Allerdings waren schon einige Boten von den Türken aufgegriffen und geköpft worden. Kolschitzky, der ein Geschäft mit orientalischen Waren in der Leopoldstadt betrieb, meldete sich für diese gefährliche, aber lukrative Mission. Er und sein Diener machten sich, mit Pluderhosen und Turban als Türken verkleidet, bei Regen und Gewitter auf den Weg durch das feindliche Zeltlager in den niedergebrannten Vorstädten und Ausläufern des Wienerwaldes. Die beiden wurden unterwegs aufgehalten, jedoch nicht entlarvt, sondern stattdessen in das Zelt eines Aga gebeten, der den durchweichten Regenzläufern barmherzigerweise eine Tasse heißen Kaffee servierte. So gestärkt wanderten die beiden weiter bis ins Kahlenbergerdorf, wo österreichische Bauern über die vermeintlichen Ungläubigen herfielen und sie töten wollten. Der Irrtum konnte aufgeklärt werden, die beiden Kundschafter gelangten über die Donau in das Lager des Lothringerherzogs. Wohlbehalten kamen die beiden nach drei Tagen nach Wien zurück und überbrachten die frohe Nachricht, dass Karl V. einen Sieg über die aufständischen Ungarn errungen habe und die Vorhut des polnischen Entsatzheeres bereits eingetroffen sei. Ein Ende der Belagerung war also abzusehen, die Wiener schöpften neuen Mut. Franz Georg Kolschitzky wurde für seine Tat fürstlich entlohnt: Er erhielt 200 Dukaten, außerdem das Bürgerrecht, und wurde zwei Jahre später in den Rang eines kaiserlichen Dolmetschers erhoben. Immerhin hatte er viel Wind um seine Heldentat gemacht, denn kaum dass die Osmanen weg waren, wurde von Johann Martin Lerch

ein Buch herausgeben mit dem Titel: „Das heldenmütige wiewohl gefährliche Unterfangen Herrn Georg Frantzen Kolschitzky welcher Gestalt derselbe in ängstlicher türkischer Belagerung der kaiserlichen Haupt- und Residenzstadt Wien in Österreich durch das feindliche Lager gedrungen und die erste Kundschaft zur kaiserlichen Haupt-Armata wie auch von da glücklich wieder zurück gebracht hat.“ Eine gute PR-Arbeit nennt man das heutzutage. Aber die Geschichte ging bekanntlich noch weiter: Der polnische König Jan Sobieski ritt mit seinen Mannen den Kahlenberg hinunter, es kam zur Schlacht am 12. September 1683, anschließend flohen die Türken Hals über Kopf und ließen ihr Hab und Gut zurück. Die halbverhungerten Wiener fanden nicht nur Papageien, Wasserpfeifen und Kanonen, sondern auch Säcke mit grünen Bohnen, die sie für Kamelfutter hielten. Einzig und allein Kolschitzky wusste um deren Bedeutung, bat sie für sich aus und eröffnete damit das erste Wiener Kaffeehaus.

Diese Story brachte jedenfalls der Piaristenpater Gottfried Uhlich 1783 in seiner Chronik „Geschichte der zweyten türkischen Belagerung Wiens, bey der hundertjährigen Gedächtnißfeyer“ in Umlauf. Angeblich süßte Kolschitzky als erster das bittere Gesöff mit Milch und Zucker und erfand somit die Melange. Und wenn man schon dabei ist, auch noch schnell das Kipferl dazu. So weit die Legende, wie sie angeblich jedes Wiener Schulkind kennt.

... UND DIE WAHRHEIT

Tatsächlich haben die Wiener den Kaffee schon lange vor Türkenbelagerung und Kolschitzky gekannt. Vermutlich hatte der flämische Gelehrte Ogier Ghislain de Busbecq, den Kaiser Ferdinand I. von 1554 bis 1562 als Botschafter an den Hof von Sultan Suleyman I. nach Konstantinopel gesandt hatte, Kenntnis vom Kaffeetrinken. Er schickte vier umfangreiche Schreiben nach Wien, in denen er die Sitten und Bräuche der Türken schilderte. Bei seiner Rückkehr brachte er unbekannte Pflanzen (Flieder) und Blumenzwiebeln (Tulpen, Hyazinthen) mit. 1582 beobachteten habsburgische Gesandte in Konstantinopel einen Umzug der Zünfte und sahen dabei auch den Wagen der Kaffeesieder. Sie notierten: „Der unbekannte schwarzte warme Tranck dient zur Verdäuung der Speisen wie zur Verhinderung des Schlaafs und der Traurigkeit.“

1665 zog der osmanische Gesandte Kara Mehmed Pascha mit Sang und Klang und 295 Mann Gefolge in Wien ein und überreichte Kaiser Leopold I. wertvolle Geschenke seines Dienstherrn. In seiner Unterkunft ließ er österreichische Adlige und Besucher nobel bewirten, natürlich mit Kaffee. In seinem Gefolge befanden sich zwei Köche, die den lieben langen Tag nichts anderes taten als Kaffee zu kochen und dabei viel zu viel Holz zu verbrauchen, wie ein kaiserlicher Beamter klagte. Als der Gesandte nach neun Monaten (und genauester Erkundung der Befestigungsanlagen) wieder abzog, hatten etliche Wiener Geschmack an dem fremdartigen Gebräu gefunden. Ihnen konnte geholfen werden. In der Stadt gab es armenische und türkische

Händler, unter deren Waren sich auch Kaffeebohnen befanden. Einer von ihnen war der Armenier Owanes Astouatzatur, der sich Johannes Diodato nannte, als Kaufmann in Wien lebte und von den Habsburgern als Kurier – man könnte auch sagen Spion – engagiert wurde. In ihrem Auftrag reiste er als Orts- und Sprachkundiger in die Türkei, um Silber für die kaiserliche Münze zu organisieren. In welchem Ausmaß ihm dies gelang, darüber gibt es unterschiedliche Aussagen. Nichtsdestotrotz war das Herrscherhaus ihm dankbar und so erhielt Diodato Steuerfreiheit und am 17. Januar 1685 das kaiserliche Privileg, 20 Jahre lang als Einziger in Wien Kaffee ausschenken und verkaufen zu dürfen. Im Original liest sich das so: „...daß Türkische Getränk, als Caffé, The und Scherbet, zu praeparieren, um ein Stück Brodt zu gewinnen.“ Zwei Jahre nach der Türkenbelagerung hatte also das erste Wiener Kaffeehaus das Licht der Welt erblickt, in der heutigen Rotenturmstraße 14 im Privathaus Diodatos. Dort, wo die Raizen, also Serben oder ganz allgemein Orientalen, ihre Warenlager hatten. Der Kaffeeausschank wurde jedoch noch auf eine andere Art gefördert. So erschien im gleichen Jahr in Wien ein Buch mit dem Titel „Bevanda asiatica ed istoria medica del Cavé“ von Conte Luigi Ferdinando Marsigli (1658–1730), einem Gelehrten aus Bologna. Das Traktat ist die Übersetzung eines wissenschaftlichen Textes über den Kaffee von dem osmanischen Historiker Hezarfenn. Der Conte hatte eine Zeitlang in Istanbul gelebt und war ein Freund Hezarfenns geworden. Er meldete sich 1683 zur Verteidigung Wiens, wurde jedoch gefangen genommen

und an einen Pascha verkauft. Bei diesem lernte er die Kunst des Kaffeekochens. Als sein Arbeitgeber starb, wurde Luigi Ferdinando Marsigli weiter verscherbelt, in den Osten verschleppt und ein Jahr später entlassen. Nun konnte er endlich das Manuskript seines Freundes Hezarfenn übersetzen und veröffentlichen – die erste Publikation im deutschen Sprachraum, die ausschließlich den Kaffee behandelte. „Die gerösteten Bohnen werden in einem Mörser zu Pulver zerstampft und dieses durch ein engmaschiges Sieb gedrückt. Größere Teile, die das Sieb nicht passieren, müssen neuerlich zerstampft werden. Das Pulver hebe man in Ledersäckchen auf, befeuchte es von Zeit zu Zeit mit einigen Tropfen warmem Kaffeeabsud, damit die aromatischen Stoffe sich nicht verflüchtigen. Das Getränk bereite man in einem silbernen, mit einem Deckel versehenen Gefäß, fülle es mit zehnmal soviel Wasser als Kaffee, den man hineinwirft, sobald das Wasser zu kochen beginnt. Man schließe den Deckel und warte, bis der Schaum durch die Spalte des Deckels dringt, ziehe die Kanne langsam zurück, um ein zu heftiges Aufkochen zu verhüten, und warte vier Vaterunser, bis das Wasser den Kaffee aufgenommen hat. Dann bringe man die Kanne zum Tisch und fülle die Tassen aus Majolika, Porzellan oder Mertebani, einer von den Türken hochgeschätzten Erde, weil die aus ihr gebrannten Tassen sofort zerspringen, wenn auch nur ein Tropfen Gift in sie fällt. Bevor die Tassen gefüllt werden, warte man wieder drei Vaterunser, damit der Satz sich setze. Vorher kann man den Boden der Tasse mit einigen Tropfen Sirup bedecken, der mit Jasmin oder acqua d'ambra aromatisch gemacht worden ist.“

Zurück zu Diodato, der sich in Wien nicht lange seiner Monopolstellung erfreuen konnte. Bereits 1686 erhielten drei weitere Personen, die sich bei der Türkenbelagerung als Kundschafter betätigt hatten, das Privileg, Kaffee auszuschenken zu dürfen – darunter Kolschitzky. Dieser richtete sein Kaffeehaus „Zur blauen Flasche“ am Stock-im-Eisen-Platz ein, gekennzeichnet mit einem Schild, das einen Türken mit Pluderhosen und Turban zeigte. Er selbst empfing seine Gäste in entsprechender Aufmachung mit einem freundlichen „Sei begrüßt, Bruderherz“. Sehr gut dürften die Geschäfte jedoch nicht gegangen sein: Kolschitzky starb 1694 an Tuberkulose, angeblich völlig verarmt. Etwa zur gleichen Zeit musste Diodato dringend nach Venedig, um sein Vermögen aus geschäftlichen Schwierigkeiten zu retten, und blieb zehn Jahre von Wien fern, derweil seine Gattin das Kaffeehaus weiterführte. Die Konkurrenz witterte sofort Morgenluft. Aufgrund seiner Hoffreiheit war Diodato der lästigen Pflicht des Steuerzahlens entledigt, was wiederum die Stadt nicht gerne sah. Als daher der armenische Händler Isak de Luca, der 1697 das Bürgerrecht erworben hatte, beim Stadtrat um das erste bürgerliche Kaffeeschankprivileg ansuchte, wurde ihm dieses prompt erteilt. Zwei weitere Armenier, Andreas Pain und Philipp Rudolf Berg, erhielten ebenfalls das bürgerliche Schankrecht, der getaufte Türke Joseph Stephan Devich folgte wenig später nach. Als Diodato 1705 aus Venedig zurückkehrte, war sein Kaffeemonopol dahin, stattdessen gab es bereits mehrere Kaffeesieder in der Stadt. In einem Bittschreiben an die Hofkammer klagte er: „...daß besagtes privilegium sowohl von

meinen eigenen Bedienten alß auch villen andern dolose und höchst straffbahr violirt undt hindan gesezt wordten, dergestalt, daß anietzo fast alle Straßen, Gassen und Wüncchl mit burgerlichen und hoffbefreyten Caffee Siedern in gröster quantitet angefület, auch deren noch täglich sich mehr herführ thuen, wodurch dan in vermettes privilegium, ehe ich dessen einmahl recht genossen, inutil gemacht, gänzlich zernichtet und alle darauß gehoffte contolation auf einmahl entzogen wordten.“

Genutzt hat das Protestschreiben nichts. Bis 1714 erhielten immer mehr bürgerliche wie hofbefreite Kaffeesieder die Erlaubnis, Kaffee auszuschenken. Um den Unterschied zu verstehen, muss man um den Machtkampf zwischen Landesherr und Stadtverwaltung wissen. Wer in Wien ein Gewerbe ausübte, war erstens ein Bürger und zweitens in einer Zunft organisiert, die streng über Preise und Anzahl der Meister wachte. Das war ein ziemlicher Hemmschuh für eine freie Entwicklung der Wirtschaft. In der Mitte des 16. Jahrhunderts begann daher das kaiserliche Obersthofmarschallamt – quasi als Gegengewicht – an Hoflieferanten Gewerbe-Konzessionen zu vergeben. Diese hofbefreiten Handwerker belieferten jedoch nicht nur den Hof, sondern auch die normale Bevölkerung und bildeten damit eine direkte Konkurrenz zu den bürgerlichen Meistern. Allerdings erlosch die Konzession mit dem Tod des Herrschers oder des Inhabers. Die bürgerliche Gewerbeberechtigung hingegen konnte übertragen oder verkauft werden. Kaiser Joseph I. bestimmte 1708, dass Zünfte in Zukunft nur mehr mit landesherrlicher Zustimmung errichtet

werden durften. Als Karl VI. seinem Bruder auf dem Thron nachfolgte, erneuerte er 1714 das Privileg der bürgerlichen Kaffeesieder. Gleichzeitig sicherte er der Bruderschaft in einem Schutzpatent zu, die Anzahl der Kaffeesieder nicht weiter zu vergrößern, um die Existenz der bisherigen elf nicht zu gefährden. Allerdings gab es zusätzlich die etwa zwanzig Kaffeehäuser der Hofbefreiten. Nicht zu reden von den Vorstadt- und Schlagbrücken-Kaffeesiedern, die sich im Laufe der Zeit hinzugesellten. Die Schlagbrücke (heute Schwedenbrücke) stellte die einzige Verbindung in den Unteren Werd, das jüdische Ghetto, später Leopoldstadt genannt, dar. Sie war das Haupteinfallstor für alle Reisenden aus dem Osten. Im Mittelalter wurden wilde Rinder aus der östlichen Steppe nach Wien getrieben und auf der Brücke geschlagen, also geschlachtet – daher der Begriff Schlagbrücke. Hier siedelten sich drei Kaffeesieder an: das Café Hugelmann, Steinböck und Jüngling. Sie waren begehrte Anlaufpunkte für Reisende aus dem Osten wie auch für Wiener. Doch damit noch nicht genug Konkurrenz für die bürgerlichen Kaffeesieder: Auch die Wasserbrenner, die eigentlich für den Ausschank von Spirituosen zuständig waren, boten den Türkentrunk an. Dagegen liefen die Kaffeesieder jahrelang Sturm und erreichten schließlich 1723, dass der Stadtrat den Wasserbrennern verbot, Kaffee auszuschenken. Ein wahrhaft salomonisches Urteil fällte schließlich Kaiserin Maria Theresia 1747, indem sie per Dekret die Verschmelzung der Zunft der Kaffeesieder mit jener der Wasserbrenner verordnete. Dies hatte den Vorteil, dass umgekehrt nun auch die Kaffeewirte harte Getränke ausschenken durften.



DAS WIENER KAFFEEHAUS

War das Kaffeehaus zu Beginn des 18. Jahrhunderts noch ein dunkles Gewölbe, in dem ein Kaffeekocher mit türkischem Fez und Pluderhosen bewaffnet die Gäste bewirtete und den Trank aus einer langstieligen Messingkanne ausschunkte, so wurde es

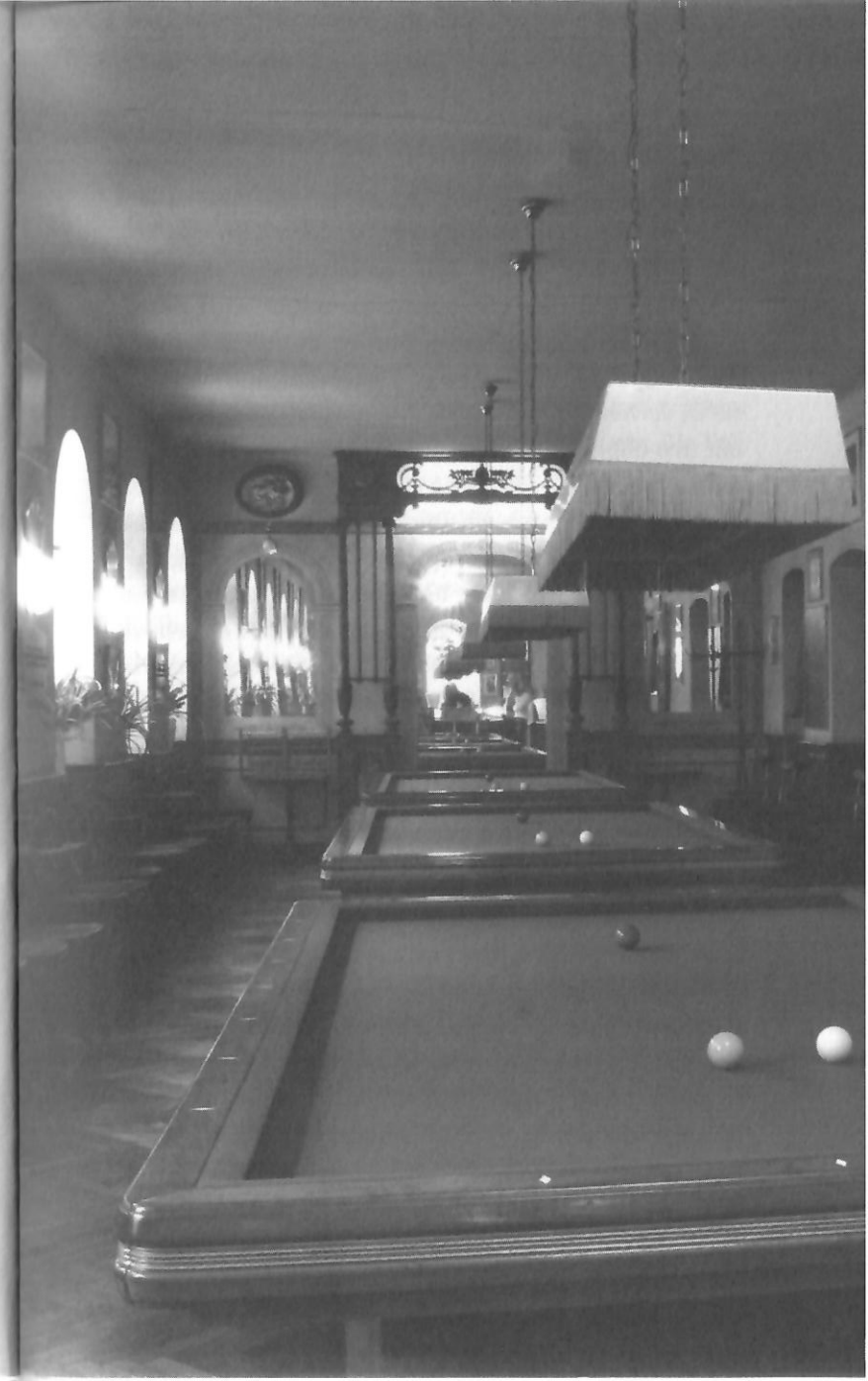
im Laufe der nächsten zwei Jahrhunderte zu dem, was es heute ist. Eine maßgebliche Rolle kam dabei zwei Begleiterscheinungen des Kaffeehauses zu: den Zeitungen und dem Spiel, in Form von Kartenspiel, Glücksspiel, Billardspiel, Schachspiel, Würfelspiel etc. So erließ Kaiser Karl VI. das Dekret, „keiner aus denen Caffee-Siedern dürfe bey Verlust seiner Bürgerlichen Freyheit sich unterfangen, einer üblen Gesellschaft, Carthen- und anderen Spielern oder Tumultuanten, bey nächtlicher Weil unterhalt zu geben“.

Damit sollte verhindert werden, dass sich im Kaffeehaus „lauter liederliche Leüth aufhalten, alle üble gesellschaften zusamben komben, und allerhand spihlereyen geübet, auch der nahmen Gottes öfters darbey verunehrt worden“. Auch wenn die Spieler dem Kaiser ein Dorn im Auge waren, konnte nicht verhindert werden, dass das Kaffeehaus zur zentralen Anlaufstelle für Spielvergnügen aller Art wurde.



DAS BILLARD

Bereits vor der Entstehung der ersten Kaffeehäuser war das Billard in Österreich bekannt. Das Spiel an sich kam aus Frankreich nach Wien. Das Wort setzt sich zusammen aus den französischen Begriffen „bille“ und „art“, heißt also so viel wie „Kunst der Kugel“. Ballspiele, bei denen im Freien Kugeln mit einem Stock geschlagen wurden, gab es schon im 13. Jahrhundert. Hier ist vor allem das Krocket mit seinen Vorläufern zu nennen. Im 15. Jahrhundert ging man dazu über, das Spiel vom grünen Rasen auf einen grün bespannten Tisch zu verlegen – was besonders nützlich war bei Regen. Billard entstand an den Adelshöfen und am französischen Königshof. Im Zuge dynastischer Heiratspolitik breitete sich das Spiel in Europa aus. So lernte die schottische Königin Maria Stuart, die mit Franz II., dem Dauphin von Frankreich, verheiratet war, am französischen Hof das Billard kennen und nahm es nach dem Tod ihres Gatten in ihre Heimat mit. Allerdings waren die damaligen Billardtische wesentlich größer als heute, denn in den Adelsschlössern war mehr Platz. Auf ihnen waren Klötzchen in Form von Häusern oder Toren als Hindernisse aufgestellt. In der Barockzeit wurden auf dem Tisch ganze Landschaften in Miniaturform nachgebaut. In der Tischplatte befanden sich mehrere Löcher, unter denen Glöckchen hingen, die jede versenkte Kugel verrieten. Der Stock, im Englischen „Mace“, im Deutschen „Höbel“ genannt, war anfangs gebogen, weil die Stöße von oben erfolgten. Denn die Fürsten durften den Kopf nicht beugen – eine gebückte Körperhaltung war Sache der



Dienerschaft. Erst in der Mitte des 18. Jahrhunderts wurde der Stock gerade, wurde zur „Queue“, einem konischen Stab mit einem dicken und einem dünnen Ende. Mit dieser Einführung wuchs die Treffsicherheit, allerdings führte es dazu, dass die Damen, die bisher eifrig mitgespielt hatten, ausgeschlossen wurden. Ihre großen, durch Draht stabilisierten Roben und hoch aufgetürmten Frisuren verhinderten die gebückte Körperhaltung und damit den Gebrauch der Queue. Die nächste Verbesserung führte der Franzose Francois Mingaud 1807 durch, indem er an der Queuespitze ein Stück Leder anbrachte, so dass man den Ball mit „Effet“ spielen, also ihm Drall geben konnte. Bereits frühzeitig hatte man den Tischrand mit Leisten versehen, um das Herunterfallen der Kugeln zu verhindern. Da die langen Billardtische für eine bürgerliche Wohnung zu groß waren, wurden sie im Kaffeehaus aufgestellt, wo sie sich rasch wachsender Beliebtheit erfreuten. Im Unterschied zu beweglichen Brett- oder Kartenspielen konnte der Staat auf die schweren Billardtische Steuern erheben. Gleichzeitig war deren Aufstellung an eine behördliche Genehmigung gebunden. In Wien wurde Billard generell als Nebenerwerb der Kaffeesieder zugelassen. Eine typische Erscheinung des Kaffeehauses war der Marqueur, der Zahlkellner. Er musste die Punkte jeder Billardpartie zählen und verzeichnen. Da dies auf Französisch „marquer“ heißt, wurde er „Marqueur“ gerufen. Diese Bezeichnung für den Kellner hat sich bis ins 20. Jahrhundert erhalten. Für die Kaffeesieder war das Billard ein einträgliches Geschäft. Pro Tisch wurden bis zu zwölf Gul-

den lukriert. Es lag also im Interesse der Wirte, die Spiel-tische so oft und so lang wie möglich besetzt zu halten. Da der Obrigkeit die hohen Spieleinsätze und entsprechenden Verluste ein Dorn im Auge waren, dekretierte Maria Theresia 1745 in der „Billard-Normale“: Die Billardtische sind in einem Raum zu ebener Erde mit offenen Fensterläden aufzustellen, damit vorbeigehende Wachen die Spieler kontrollieren können. Außerdem gab es strenge Vorschriften, was Öffnungszeiten anbelangte. Die Kaffeehäuser mussten bereits um 21 Uhr ihre Gäste hinauskomplimentieren. Später wurde die Sperrstunde auf 23 Uhr ausgedehnt. An hohen Feiertagen blieben die Kaffeehäuser generell geschlossen. An Sonntagen durften die Kaffeehausbesitzer erst zu Mittag öffnen, Billard war erst ab 15 Uhr erlaubt. Als die Kaffeesieder bei den Behörden ansuchten, das Spiel schon ab einer früheren Uhrzeit zu gestatten, wurde prompt die Beginnzeit auf 16 Uhr heraufgesetzt.

1781, ein Jahr nach dem Tod Maria Theresias, suchte ein Kaffeesieder mit dem unglaublichen Namen Leichnamschneider bei Hofe um die Erlaubnis an, doch einen Billardtisch im ersten Stock aufstellen zu dürfen. Bei der Gelegenheit hob der aufgeklärte Reformkaiser Joseph II. die Billard-Normale gleich ganz auf. Leichnamschneider ließ daraufhin via „Wiener Zeitung“ verkünden, dass er nun die allergnädigste Erlaubnis habe, einen Billardtisch im ersten Stock aufzustellen, zu dem man entweder von vorne durchs Kaffeehaus oder von hinten herauf gelangen konnte. Sehr praktisch für jene, die nicht gesehen

werden wollten. Allerdings wurde in der Metternich'schen Ära das Billard im ersten Stock wieder verboten, aus Angst, die Spieler könnten unbeobachtet debattieren, politisieren und eventuell sogar revoltieren. In „Briefe eines Eipeldauers an seinen Herrn Vetter in Kakran über d'Wienstadt“, die der Schriftsteller Joseph Richter ab 1785 als volkstümliche Zeitung herausgab, wurde das so kommentiert: „Mir sagd ein alter Herr, Zeitlebens had m'r in der Stadt nie von'n mehr als zwaa Kafehäusern inn erst'n Stöckn g'wußt, außer seid etlich'n Jahr'n her. – Was wär denn das für a neuchi Modi, daß d' Kafehsieder heundig's Tags ganzi Trackt von Häusern in Selchkucheln von Tawakraucken verwandeln dürf'n, hab'n denn dö Herrn Culonialwarndämpfer nid, so lang d' Stadt Wien steht, z'ebener Erdt ihneri Fisol'n g'brad'n? ghörd si das epper, daß a so a sechsfüßigs Thier, wie a Billard iß, Mensch'n aus'n ersten Stöck'n aussistech'n kann, wo d' andern nachdem ihneri Füeß in'n d' viert'n und fünft'n Stöck rach steig'n müess'n, daß s' ordentli'n Schwund krieg'n möcht'n – so, daß m'r auf d'letzt ineri Fueß als Tacki auf'n Billiar brauchen könt – wo hab'n denn die Kulonialwaar'n dö Grechdikeid her, daß se si in'n schönst'n Wohnungen so batzet mach'n kinnen, g'wiß weils Ausländer seyn? – no da habn m'rs wieder! – so müess'n hald überall d' Landskinder den ausländer Gepackern nachstehn.“ Erst nach der Revolution von 1848 war es kein Thema mehr, wo die Billardtische standen.

Das Billard in seiner heutigen Form brachten napoleonische Soldaten bei der Einnahme Wiens 1805 mit. Durch

die Französische Revolution war das bisher adelige Spiel volkstümlich geworden. Während der Zeit der Aufklärung hatte man alle Hindernisse, Häuser und Landschaften vom Tisch entfernt. Das Ausmaß der Seitenlängen wurde im Verhältnis 1:2 festgelegt. Im Wiener Kaffeehaus entwickelte sich daraus das spezielle Maß 0,95 Meter mal 1,90 Meter. Und das kam so: Der Grundriss eines typischen Wiener Kaffeehauses ist L-förmig. Die lange Seite ist für die Spieltische reserviert, während auf der kurzen Seite der Leseteil untergebracht ist. Die in Wien übliche Zimmerbreite betrug 5 Meter. Mit einer Tischbreite von 0,95 m gingen sich fünf Tische quer aus. Die geschäftstüchtigen Wirte konnten also mehr Tische unterbringen und mehr verdienen! Außerdem wurde das Spiel auf drei Bälle reduziert: Es ging darum, mit dem Spielball die beiden anderen zu treffen. Die Kugeln mussten auch nicht mehr in Löchern versenkt werden. Das Karambol war geboren und ist heute die im Kaffeehaus am meisten verbreitete Variante.

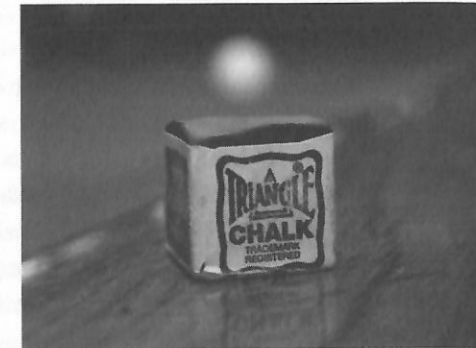
In Amerika entstand in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts das Poolbillard, das mit fünfzehn nummerierten Bällen und einem weißen Spielball gespielt wird. Das Poolbillard fand erst nach dem Zweiten Weltkrieg seinen Weg nach Europa. Doch zurück ins Wiener Kaffeehaus des 18. Jahrhunderts. Der absolute In-Treff für Billardspieler war das Café Hugelmann jenseits der Schlagbrücke, heute Praterstraße 2. Die ungarischen Marqueure dort galten als wahre Meister des Spiels. Diese „Universalität des Billard“ wurde vor allem von Reisenden aus dem

Osten, aber auch von Einheimischen frequentiert. Ein berühmter Billardspieler war Wolfgang Amadeus Mozart. Er verlor riesige Summen bei dem Spiel, weil er nebenher noch seine Kompositionen erledigte und nicht aufpasste, wenn ein Betrüger die Kugeln verschob oder bei nicht gelungenen Punkten weiter spielte. War ein Spieler pleite, standen sogleich geschäftstüchtige Kredithaie bereit und boten hohe Summen für horrenden Zinsen. Kein Wunder, dass Mozart, der recht gut verdiente, in einem Brief schrieb: „Brauche Geld, bin rattenkahl.“

DIE SAMMLUNG WEINGARTNER

Wer sich für die Geschichte des Billards interessiert, dem sei ein Besuch im Museum für Billard- und Kaffeehauskultur im 15. Bezirk ans Herz gelegt. Das Museum beinhaltet die private Sammlung von Heinrich Weingartner senior, seines Zeichens Besitzer des gegenüberliegenden Café Weingartner sowie 15-facher österreichischer Staatsmeister und Europarekordhalter in der „Freien Partie“, einer Disziplin des Karambols. Gerne führt er seine Gäste persönlich durchs Museum und erläutert die Objekte. So sind historische Neujahrskarten zu bestaunen, die den Kaffeehausgästen von den Kellnern überreicht wurden, in der Hoffnung auf sattes Trinkgeld. Eine Karikatur zeigt einen Gast, der sich vor dem Ritus hastig davonschleichen will, vom Marqueur jedoch am Rockzipfel festgehalten wird. Ein Kaffeehauskalender aus dem 19. Jahrhundert wird geschmückt von einer Sitzkassiererin – die einzige Frau, die vor 1856 im Kaffeehaus zugelassen war – im Sisi-

Look, denn Kaiserin Elisabeth war damals unerreichte Stil-Ikone. Darunter finden sich die Billardregeln zum Nachlesen. Um die Sitzkassiererin dreht sich auch eine Karikatur in der „Theaterzeitung“: Sie zeigt Männer, die sich um die schöne



Marie scharen, allerdings ohne Füße, weswegen sie nicht wegkönnen. Jetzt wussten die Ehefrauen, warum ihre Göttergatten in Wahrheit so gerne im Kaffeehaus saßen! Im Museum findet sich auch die älteste deutsche Darstellung einer Kaffee trinkenden Runde in Regensburg 1698. Etliche Regierungsdekrete hat Heinrich Weingartner in seiner Sammlung, darunter jenes von 1836, das Zwetschenkerne als Ersatz für Kaffeebohnen für „nicht schädlich“ erklärt. Damals wusste man noch nicht, dass Zwetschenkerne blausäurehaltig sind. Denn in der Zeit der Napoleonischen Kontinentalperre 1806–1812 und der Metternich'schen Ära versuchte man allenthalben, die teuren Kaffeebohnen, die Devisen auffraßen, durch Pflanzen wie die Zichorie oder Getreide zu ersetzen. Auch die erste Ausgabe des „Wienerischen Diarium“ vom 8. August 1703 – wichtig für die Mediengeschichte Österreichs – ist ausgestellt. Von beeindruckender Schönheit sind die verschiedenen Billardtische. Bei dem Wendebillard lässt

sich die Tischplatte um die eigene Achse drehen und bildet einmal eine Karambol-Platte und einmal eine Lochbillard-Oberfläche. Zahlreiche historische Billardkugeln aus Elfenbein sind hier versammelt, auf einige sind Kartenkönige und -königinnen nach dem Vorbild von Tarockkarten graviert. Doch das aus Sansibar kommende Elfenbein war teuer und kostete wiederum wertvolle Devisen – ein Ersatz musste her, für Billardkugeln ebenso wie für Klaviertasten. Das war die Geburtsstunde des heute allgegenwärtigen Kunststoffs. 1821 wurde einem Bürger per Dekret gestattet, aus dem durch chemische Verbindungen entstandenen Stoff Billardbälle herzustellen. Neben zahlreichen kostbar gearbeiteten Queuen sind auch seltsame Holzbehälter zu sehen. Das sind Uhren, die wie Taxometer funktionierten, erläutert Heinrich Weingartner. Der Spieler entnahm die Bälle, spielte, während die Uhr lief, und bezahlte anschließend für die Dauer der Partie. Eine Neujahrskarte der Wiener Werkstätte zeigt eine offenbar klassische Situation beim Billard: Der Spieler stößt dem Ober unabsichtlich das Ende seiner Queue in die Rippen, worauf jener sein Tablett mit Getränken einem Gast über die Kleidung kippt.

*Museum für Billard- und Kaffeehauskultur
Goldschlagstraße 1, 1150 Wien
Besuch nach Vereinbarung unter Tel.: 01/ 9852150*

DIE ZEITUNGEN

Die wichtigste Nebenrolle im Kaffeehaus spielen die Zeitungen. Bereits im 1686 eröffneten Pariser Café Procope wurden Tagesneuigkeiten an der Wand angeschlagen. Als erste moderne Zeitung der Welt gilt der „Tatler“, den der Ire Richard Steele mit Joseph Addison ab 1709 in London herausgab. Dreimal in der Woche erschien eine zwei Seiten starke Zeitung, die in verschiedene Rubriken unterteilt war. Die Artikel wurden von den Stammgästen in den verschiedenen Kaffeehäusern geschrieben. Allgemeine Nachrichten wurden in St. James' Coffee-House, die Gesellschaftsnachrichten im White's Chocolate-House verfasst; die Literaturnachrichten kamen aus Will's Coffee-House, wissenschaftliche Neuigkeiten aus dem Grecian Coffee-House. Der „Tatler“ war eine Zeitung von Kaffeehausgästen für Kaffeehausgäste, also des städtischen Bürgertums, das sich für Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Literatur interessierte. Auf den „Tatler“ folgte zwei Jahre später der „Spectator“, in dem es bereits eine Kolumne mit Kaffeehaus-Anekdoten gab.

Die Ehre, als erste (Tages-)Zeitungen abonniert zu haben, um sie den Gästen zum Lesen anzubieten, dürfen allerdings die Wiener Kaffeesieder für sich in Anspruch nehmen. Als Johannes Gutenberg 1445 den Druck mit beweglichen Lettern erfand und damit eine rasant anwachsende Buchproduktion ermöglichte, war dies auch die Geburtsstunde der Zeitung. Ein- oder mehrseitige Flugblätter wurden gedruckt und überall verteilt. Vor allem in den Reformationskämpfen im 16. Jahrhundert, die zu-

gleich politischer und sozialer Konflikt waren, spielten die Flugblätter eine wichtige Rolle. 1605 erschien in Straßburg die erste Zeitung einmal wöchentlich. In Wien wurde ab 1621 die „Ordinari Zeittung“ bei Matthäus Formica gedruckt, deren Titel 1658 in „Ordinari-Reichs-Zeitungen“ umgeändert wurde. Sie enthielt ausschließlich Nachrichten aus dem Ausland. In Ergänzung dazu erschienen ab 1622 die „Ordentlichen Postzeitungen“, die hauptsächlich Neues vom Wiener Kaiserhof sowie aus dem ost- und südeuropäischen Raum berichteten. Daneben gab es den „Corriere ordinario“, den „New ankommenden Currier“, die „Gazette de Vienne“, das „Wiener Früh- und Abendblatt“, das zweimal täglich erschien, sowie das „Wiener Blättchen“, das täglich im gesamten Gebiet des heutigen Österreichs erschien.

Nachrichten aus dem Ausland erhielten die Zeitungsherausgeber mit der Post, die zweimal pro Woche, am Mittwoch und Samstag, mit der Postkutsche in Wien eintraf. Verschiedene Druckereien fertigten die Blättchen, die meistens nur aus ein paar dünnen Seiten bestanden. Wichtigster Drucker war Johann von Ghelen (1645–1721), der 1701 mit dem kaiserlichen Privileg eines „italienischen Hofdruckers“ geehrt worden war. Er gab ab 31. Jänner 1703 den „Posttäglichen Mercurius“ heraus, der jeweils an den Posttagen erschien. Im selben Jahr gründete Ghelen das „Wienerische Diarium“, das internationale und überregionale, jedoch keine lokalen Nachrichten enthielt. Außerdem Neuigkeiten vom Kaiserhof und österreichischen Adel sowie amtliche Erlässe und





Bekanntmachungen. Das Diarium erhielt später den Titel „K.k. privilegierte Wiener Zeitung“ und ist heute unter dem Namen „Wiener Zeitung“ die älteste Tageszeitung im deutschsprachigen Raum. Außerdem wurden in Wien auch Zeitungen in ungarischer, italienischer, rumänischer, serbischer, kroatischer und französischer Sprache gedruckt, von denen jedoch nicht sehr viele Exemplare erhalten sind.

Bald nach der Gründung der ersten Kaffeehäuser kam ein findiger Wirt auf die Idee, Zeitungen aufzulegen, die von den Gästen begierig gelesen wurden. Infolgedessen sanken die Verkaufszahlen und Drucker Johann von Ghelen wütete über die Kaffeekocher, die nur ein einziges „Diarium“ für viele Gäste abonniert hatten und ihm damit die Käuferschaft stahlen. Der französische Benediktiner Casimir Freschot, der durch das Habsburgerreich reiste, beobachtete 1704 in Wien erstaunt, dass sich in den Wiener Kaffeehäusern zahlreiche „Müßiggänger“ trafen, Zeitung lasen und eifrig über das Gelesene sowie die politische Lage diskutierten. Dabei wurde Tratsch und Klatsch mit ernsthafter Kritik an den politischen Verhältnissen, der Regierung und dem Militär vermischt. Freschot war perplex über die Meinungsfreiheit, die bei solchen Debatten herrschte, wo nicht einmal das Leben des Kaisers vor Kommentar und Kritik sicher war. Das wichtigste Merkmal des Kaffeehauses – Menschen kommen zusammen, lesen Zeitungen und debattieren über Neuigkeiten, Gerüchte und Meinungen – war also kaum zwanzig Jahre nach seiner Gründung bereits etabliert. Es war die Zeit

der Abenteuerfahrten und Aufbrüche in neue Welten; die Leser waren begierig, Informationen von fernen Ländern und Völkern zu erhalten. Wirtschaftsnachrichten, Kriegsberichte sowie Hofberichterstattung aus dem In- und Ausland füllten die Gazetten. Lediglich die Nachrichten über die Innenpolitik flossen spärlich. Man darf nicht vergessen, dass in Österreich Zensur herrschte. Der Herrscher achtete darauf, dass die Untertanen nur gefilterte Informationen bekamen und öffentliche Kritik tunlichst unterblieb. In Wien mussten alle Veröffentlichungen der Zensurbehörde vorgelegt werden, die sich in den Händen der Universität, also der Jesuiten befand. Unter Maria Theresia kam es zur Säkularisierung der Hochschulen und zur Neuordnung des Zensurwesens. Zuständig war nunmehr die Zensurhofkommission unter der Leitung von Gerard van Swieten, Leibarzt der Kaiserin. Die Zensur in Österreich galt als streng, Pressefreiheit gab es nicht. Kritische Auseinandersetzung mit der heimischen Politik oder den Herrschenden war verboten.

Doch Kritik lässt sich auf Dauer nicht unterdrücken. So erschienen neben den zensurierten Zeitungen auch handgeschriebene Flugblätter, die die offiziellen Nachrichten konterkarierten und im Kaffeehaus von Hand zu Hand wanderten. Das war natürlich dem Herrscherhaus ein Dorn im Auge. So gab Maria Theresia am 7. Februar 1750 bekannt: „Die kaiserlich-königliche Majestät habe missfällig vernommen, wasgestalten in allhiesiger Residenzstadt zum Vorschein gekommene falsche und ärgerliche Zeitungen, theils durch Agenten und andere Winkel-

schreiber, als Briefe auf die Post gegeben und solchergestalten in die Länder verschicket, theils aber in hiesige Caffeehäuser gegen Bezahlung geliefert, und somit gegen das Publikum ausgestreuet würden.“ Die Bevölkerung wurde aufgefordert, die Verfasser inoffizieller Zeitungen gegen Belohnung anzuzeigen.

Eine Vorreiterrolle, was das Zeitungsangebot anlangte, spielte das Kramer'sche Kaffeehaus. Es befand sich in der Schlosseingasse, zwischen Graben und Goldschmiedgasse gelegen, und war ein dunkles Gewölbe, das durch Kerzen erhellt wurde und in dem Bänke und Tische standen. Jacob Kramer hatte es 1719 gegründet. Ab den 1770er Jahren wurden hier nicht nur mehrere österreichische, sondern auch ausländische Zeitungen aufgelegt. 1781 liberalisierte Kaiser Joseph II. das Zensurgesetz. Infolgedessen wurden neue Zeitungen gegründet, während die handgeschriebenen Flugblätter verschwanden. Immer mehr Kaffeehäuser erweiterten ihre Zeitungspalette.

Inzwischen war in Wien eine Erfindung getätigt worden, die bis heute besteht und in viele Länder exportiert wurde: der Zeitungshalter. Die Zeitung wurde in einen Stab eingeklemmt und dieser mit einem Schloss verschlossen. Auf diese Art und Weise wurde verhindert, dass einzelne Zeitungsblätter das Weite suchten. Der Berliner Buchhändler Friedrich Nicolai, 1781 auf Besuch in Wien und insgesamt wenig beeindruckt von Land und Leuten, lobte diese Neuerung.

Das Kaffeehaus wurde zum Treffpunkt von Hofbeamten, Schriftstellern, Dichtern und den Vertretern des sich



bildenden Bürgertums. Das Kramer'sche Kaffeehaus war das erste Literatencafé Wiens. Gäste, die eher an Politik Interesse hatten, besuchten das Café Rebhuhn in der Goldschmiedgasse. Entsprechend mauserte sich das Kaffeehaus: Die orientalische Schenke wurde zum hell erleuchteten Nobelcafé. So war das Kaffeehaus an der Hauptmair (heute Hotel Post am Fleischmarkt) in den 1770er Jahren bereits ein eleganter Salon mit Marmor und Spiegeln an den Wänden, kostbaren Stühlen und Silbergefäßen. Kaufleute, Studenten, Beamte und Adlige saßen hier versammelt und sogar Kaiser Joseph II. soll es

beehrt haben. Die Aufklärung war in vollem Gange, Klöster wurden aufgehoben, Reformen eingeleitet und aus Paris kamen beunruhigende Nachrichten über die Französische Revolution. Diese war – was heute kaum einer weiß – im Kaffeehaus ausgebrochen. Im Café des Palais Royal versammelten sich Tag für Tag Menschenmengen, um den flammenden Reden zuzuhören, die gegen die Regierung wetterten. Der Rechtsanwalt Camilles Desmoulin rief am 12. Juli 1789 mit einem leidenschaftlichen Appell die Menge zu den Waffen, um die Aristokratie zu stürzen. Zwei Tage später erfolgte der Sturm auf die Bastille und dann das Ende der Monarchie. Das war den Österreichern doch zu unheimlich. Die Nachfolger von Joseph II. verschärften wieder die Zensurgesetze. Die Zeitungsleser bekamen nur mehr harmlose Nachrichten serviert.