

LANDTMANN

Cafétiery:
Familie Querfeld
Dr. Karl Lueger-Ring 4

EXTRABLATT

Wien, 1998
Ausgabe Nummer 1
Verlagspostamt 1010 Wien

Vor 125 Jahren eröffnete Wien's eleganteste Café-Localität

ALS IM JAHR 1873 FRANZ LANDTMANN Wien's größtes und elegantestes Café eröffnete, war Wien Mittelpunkt der damaligen Welt. Denn im Prater – auf dem Areal des heutigen Messegeländes – fand gerade die Weltausstellung statt. Gekrönte Häupter aus ganz Europa sowie hunderttausende Menschen aus der gesamten Donaumonarchie besuchten dieses Großereignis. An Ereignissen mangelte es in diesem Jahr generell nicht, denn 1873 war sicher eines der bewegtesten Jahre der Wiener Gründerzeit.

Seit dem Jahr 1867 erfolgte ein gewaltiger Konjunkturaufschwung in der Haupt- und Residenzstadt Wien. Initiiert und getragen wurde diese Entwicklung von Projekten wie z.B. dem Bau der Ringstraße, der Donauregulierung, des Arsenal und der I. Hochquellenleitung sowie der Errichtung neuer Bahnlinien. Gegründet wurden eine Unzahl von Unternehmen, Banken und Aktiengesellschaften, die Wiener Börse boomte. Die Weltausstellung, die nach Plänen Carl v. Hasenauers von einer eigens gegründeten Aktiengesellschaft errichtet wurde, sollte diesen Aufschwung glanzvoll symbolisieren. Die Hoffnungen vieler Aktionäre und Anleger auf einen durchschlagenden Erfolg dieses gigantischen Spektakels waren groß. Noch größer war dann aber die Enttäuschung, als nach der Eröffnung am 1. Mai der Zuschauerandrang bei weitem nicht den Erwartungen der Investoren entsprach. Dies hatte zur Folge, daß es zu panikartigen Verkäufen der Weltausstellungs-Aktien kam, was wiederum zum erstmals so genannten „Börsenkrach“ und „Schwarzen Freitag“ am 9. Mai 1873 führte. Die Mehrzahl der kleinen Anleger war ruiniert, es kam aber auch zum Zusammenbruch von Banken und Unternehmen. Eine Wirtschaftskrise samt Inflation waren die Folge,



der wirtschaftliche Boom der Gründerzeit war damit beendet. TROTZ DES WIRTSCHAFTLICHEN DESASTERS schritt die Um- und Neugestaltung Wiens weiterhin mit riesigen Schritten voran. So erfolgte am 14. Juni die feierliche Grundsteinlegung für das neue Rathaus, mit dem Neubau der Universität

am Franzensring (Dr. Karl Lueger-Ring) und der Errichtung des Wiener Zentralfriedhofs in Simmering (Eröffnung: 1. November 1874) wurde begonnen. Erneuerungen politischer Natur gab es 1873 ebenfalls, denn im Oktober fanden Reichsratswahlen statt. Alles in allem war es ein äußerst

bewegtes Jahr, als der Niederösterreicher Franz Landtmann nach Wien zog und den Grundstein für ein legendäres Kaffeehaus legte, das fast alle anderen Kaffeehauslegenden überleben sollte. Und das sich heute als eines der letzten der ursprünglich 29 Ringstraßencafés größter Beliebtheit erfreut.

Eröffnung der 1. Kaiser-Franz-Joseph-Hochquellenleitung und des Hochstrahlbrunnens

AM 24. OKTOBER 1873 war es soweit: Nach dreijähriger Bauzeit wurde die erste Hochquellenleitung im Beisein Kaiser Franz Josephs I. sowie hochrangiger Vertreter der Stadtverwaltung mit einem feierlichen Festakt unter reger Anteilnahme der Wiener Bevölkerung eröffnet. Als Ausdruck und Symbol dieser neuen Lebens-



brunnen in Betrieb genommen. Damit war die unzulängliche Wiener Trinkwasserversorgung durch kleine vorstädtische Wasserleitungen, aufbereitetes Donauwasser (Kaiser-Ferdinands-Wasserleitung), Hausbrunnen und Wasserwagen beendet. Seit diesem Tag kann der berühmte Wiener Kaffee mit frischem Hochquellenwasser zubereitet werden.

Das geschah am 1. Oktober 1873:

FRANZ LANDTMANN eröffnet das größte Kaffeehaus der Residenz am Franzensring (heute: Dr. Karl Lueger-Ring).

DER ERBGROSSHERZOG VON OLDENBURG, der Ex-Kronprinz von Hannover sowie ca. 35.000 weitere Besucher frequentieren das Weltausstellungs-Gelände.

DER KRONPRINZ VON SACHSEN ist aus Wien mittels der Franz Josephs-Bahn abgereist.

IM HOFBURGTHEATER wird der „Fechter von Ravenna“ gespielt, in Schwenders Colosseum („Größtes Vergnügungs-Etablissement Wiens“) findet eine „Soirée musicale et amusante“ statt und in der Feuerwerks-Allee im Prater kann Schmidt's Affentheater bestaunt werden.

ZIEHUNG 1. OKTOBER 1873:
76 43 39 31 41
LOTTOZAHLEN

DAS WETTER



Am 1. Oktober 1873 herrschte ein niederschlagsfreier Witterungsverlauf mit heiterem bis wolkenlosem Himmel und nur geringen Luftbewegungen.

FRÜHTEMPERATUREN: 5-7°C
TAGESHÖCHSTWERT: 20°C

Eine Wiener Institution im Wandel der Zeit

1873

ALS DER DREISSIGJÄHRIGE FRANZ LANDTMANN am 1. Oktober 1873 das funkelnagelneue Café Landmann eröffnete, war rund um dieses elegante Etablissement von der heutigen Pracht der Ringstraße noch nicht viel zu sehen. Im Gegenteil, denn vis-à-vis des neu eröffneten Café Landmann gab es zwei riesige Baustellen: Das neue Rathaus und die neue Universität. Neben dem Landmann befand sich noch nicht das Burgtheater (Spatenstich: 16. Dezember 1874), sondern ein Rest der Löwelbastei, der erst im Laufe des folgenden Jahres vollkommen geschleift wurde. Das Haus, in dem sich das neue Ringstraßencafé befand, wurde 1872 von Carl Schumann auf den Gründen der ehemaligen Bastei sowie des Palais Lubomirski errichtet.

von Kaffeesiedern, Lebzelter und Feigenkaffee-Fabrikanten. Er hatte mit seiner Frau Marie (geb. Frankl), die ebenfalls aus einer Kaffeesiederfamilie



FRANZ LANDTMANN selbst, war kein Wiener, sondern ein „Zuagraster“ aus dem Vort Währing, der damals noch zu Niederösterreich gehörte (Eingemeindung: 1890/92). Als Cafétier war er erblich vorbelastet, denn er stammte aus einer Familie

stammte, fünf Kinder. Franz Landtmann bzw. seine Familie schienen soviel Geld zu besitzen, daß sie trotz des Börsen-



sich Franz Landtmann nicht lumpen. In der Wiener Lokalzeitung („Illustriertes Wiener Extrablatt“) inserierte er eine Woche lang die Neueröffnung seines Kaffeehauses. Ein damals eher ungewöhnlicher Werbeaufwand, da man normalerweise nur am Tag der Eröffnung eine Insertion schaltete.

1881

SIEBEN JAHRE SPÄTER übernahmen Wilhelm und Rudolf Kerl, ein aus dem 7. Bezirk stammendes Brüderpaar, das Café Landtmann. Auch sie waren nicht branchenfremd, sondern gestandene Cafétiers, die das Landtmann fast 40 Jahre lang bis 1919 führten. Sie erweiterten das Kaffeehaus in Richtung Populzergasse und eröffneten einen ringseitigen Schanigarten, der in späteren Jahren zugunsten des heutigen burgtheaterseitigen Schanigartens sowie der anschließenden Terrasse wieder aufgegeben wurde. Bekannt wurde das Landtmann in jener Zeit aufgrund seiner prominenten Lage sowie als Kaffeehaus, in dem die Wiener gerne Billard und Karten spielten. So soll zum Beispiel



Das Landtmann mit dem ursprünglich ringseitigen Schanigarten

insofern, als sich die Adresse änderte: Aus dem „Franzensring“ wurde nun der „Ring des

gens nicht ident mit dem berühmten Schriftsteller und Herausgeber der „Fackel“ Karl

Name: <i>Kerl, Wilhelm</i>		Geburtsjahr: <i>1852</i>	
Wohnort: <i>7. Bezirk, Populzergasse</i>		Zustand: <i>frei</i>	
Stammort: <i>Populzergasse</i>	Wohnort: <i>Populzergasse</i>	Stammort: <i>Populzergasse</i>	Wohnort: <i>Populzergasse</i>
Stammort: <i>Populzergasse</i>	Wohnort: <i>Populzergasse</i>	Stammort: <i>Populzergasse</i>	Wohnort: <i>Populzergasse</i>
Stammort: <i>Populzergasse</i>	Wohnort: <i>Populzergasse</i>	Stammort: <i>Populzergasse</i>	Wohnort: <i>Populzergasse</i>

Sigmund Freud abends des öfteren von seiner Ordination in der Berggasse hierher gekommen sein, um einige Runden Tarock zu spielen.

Auszug aus dem GewerbeRegister – Wilhelm Kerl betreffend

Anton Kraus war vielmehr ein aus der Sperrgasse im 15. Wiener Gemeindebezirk stammender Fleischhauer, der später Gastwirt und schließlich Cafétier wurde.

1919

DAS ENDE DES 1. WELTKRIEGES und der Zusammenbruch der Donaumonarchie betrafen das Café Landtmann

1921

IN DEN BEWEGTEN ERSTEN JAHREN der jungen Republik machte auch das Café Landtmann eine bewegte Zeit



Gruss aus Café Landtmann (W. Kerl) Franzensring.

Eröffnungs-Anzeige.

Specialität in Wien.

CAFÉ LANDTMANN

am Franzensring,

Wien's eleganteste und größte Café-Localitäten.

Ergebenst Gefertigter erlaubt sich einem B. Z. Publikum die höfliche Anzeige zu machen, daß es sein durch gütige Lage besonders ausgezeichnetes **Größtes Kaffeehaus der Residenz,** vis-à-vis dem Rathhausparke, **am 1. Oktober 1. J.** eröffnen wird.

Dieses Kaffeehaus wird sich durch gefällige soziale und überraschend elegante Ausstattung, durch vorzügliche luxuriöse Billards, bequeme Spielzimmer, wie auch durch Berechtigung von nur ausgezeichneten Getränken bei promptester Bedienung besonders auszeichnen.

Um einen recht zahlreichen Besuch bittet

F. Landtmann,
Cafétier.

4805



Geb. Hofkaffeehaus, Markt 1, Wien, im August 1916

durch. Denn schon 1921 mit einem Stammkapital von mehr als Kaffeehaus nicht 900.000 Kronen durch die wurde von Karl Kraus, sondern Herren Philipp Ferber und

wieder aus, und Herr Leopold Müller folgte ihr als Gesellschafter. Am 17. April 1925 kam es schließlich zur Anmeldung der Liquidation der Hokare Ges.m.b.H., die dann am 6. Oktober 1926 erfolgte.

1926

IM HERBST 1926 wurde das Landmann von dem Ehepaar Konrad und Angela Zauner übernommen. Ein Kaffeehaus, das damals bereits regelmäßig von den Schauspielgrößen des benachbarten

zog in das Souterrain des Kaffeehauses das Kabarett „Fröhlicher Landmann“ ein, das Hans Schlesinger für seine Frau, die Tänzerin Cilli Wang, gründete. Konrad Zauner führt das Landmann auch während des 2. Weltkrieges sowie in der entbehrungsreichen Nachkriegszeit.

1949

IN DIESEM JAHR übernahm Konrad Zauners Sohn Erwin die Leitung des Café Landmann und führte es mit großem Erfolg weiter. Erwin Zauner war der geborene Kommunikator und ein PR-Genie in Sachen Wiener Kaffeehaus. Als in den 60er Jahren das große Kaffeehaussterben in Wien einsetzte und immer mehr traditionsreiche Cafés zu Bankfilialen umgewandelt wurden, widerstand Erwin Zauner allen finanziellen Verlockungen, das Landmann zu verkaufen. Im Gegenteil: Mit einer Schmäh- und Charmeoﬀensive ohnegleichen machte er das Landmann zu einem der populärsten und bekanntesten Kaffeehäuser des Landes. Höhepunkt dieser Aktivitäten war im Jahr 1973 eine rauschende Hundertjahr-



Erwin Zauner in seinem Element

und als solcher war er rastlos in Österreich und Deutschland unterwegs, um für Wien und seine Kaffeehäuser Werbung zu machen. Bei einer dieser Touren hatte er Ende 1975 am Arlberg einen schweren Autounfall, von dessen Folgen er sich nicht mehr erholte.

1976

DIE FAMILIE QUERFELD übernahm nun, der Familie Zauner nachfolgend, das traditionsreiche Kaffeehaus. Ein Café, das durch die im Jänner 1976 erfolgte „unter Denkmalschutzstellung“

auch antichersseits als Wiener Kulturgut anerkannt wurde. Da seit der letzten Renovierung bereits wieder über 50 Jahre vergangen waren, ließen Herbert Querfeld und seine Familie 1982 das Landmann mit einem Kostenaufwand von insgesamt 9 Millionen Schilling liebevoll restaurieren und wiederinstandsetzen. Nach einer Renovierungszeit von vierzehn Monaten präsentierte Herbert Querfeld bei einer großen Wiedereröffnungsfeier sein „neues“ altes Kaffeehaus der Presse und dem p.t. Publikum. Zum Dank und als Lohn für die gelungene Renovierung

wurde Herbert Querfeld 1983 die Ehrenplakette für die Erhaltung der original Geschäftsfassade durch den damaligen Kulturstadtrat Helmut Zilk überreicht. Rund um das Café Landmann baute Herbert Querfeld in den folgenden Jahren ein kleines Kaffeehaus-Imperium auf, mit dem Ziel die Wiener Kaffeehaus-Tradition zu schützen und zu erhalten. So gesellten sich zum Landmann das nicht minder traditionsreiche Café Mozart neben der Oper sowie die Kaffee Konditorei Querfeld im 2. Wiener Gemeindebezirk. Von hier stammen all die köstlichen Mehlspeisen, die man im Landmann und im Mozart serviert bekommt. Sie werden in liebevoller Handarbeit nach alten Originalrezepten (ohne moderne Backmischungen etc.) hergestellt.

1988 STIEG HERBERT QUERFELDS SOHN Berndt in den Betrieb ein. Gemeinsam mit seinen Eltern und seiner Schwester Andrea führt er heute die „Institution Landmann“. Ein Caféier, der sich der großen Tradition seines Cafés voll bewußt ist und der gerne aus dem 1976 ergangenen Bescheid des Bundesdenkmalamtes zitiert:

„In den Räumen des Café Landmann hat sich mit der Ausstattung eine Atmosphäre erhalten, die heute in Wien kaum noch zu finden ist. Die Unterschutzstellung der Inneneinrichtung gibt Gelegenheit, die lange Zeit verkanteten gestalterischen Werke der Zwischenkriegszeit anzuerkennen. Die Liste der Prominenz aus Politik, Kunst und Wirtschaft, die im Landmann verkehrt hat und noch verkehrt, ist endlos. Als Schauplatz zahlreicher Filme und Fernsehspiele wurde das Café auch über die Grenzen unseres Landes hinaus bekannt. Das in Rede stehende Kaffeehaus ist im Laufe der Geschichte eine Wiener Institution geworden und hat damit neben seiner künstlerischen auch kulturelle Bedeutung.“

Name:	Geburtsjahr:				
Hokare Hotel, Kaffee und Restaurationsbetriebe	1894				
Handelsfirma m. b. H. in Liquidation	Bahnhofgasse 2, Land:				
Betriebsort: 1. Meiselstraße 13					
Arzt-Bericht	Weschäftigung	Reg.-Nr.	Arztbesuch	Hausbesuch	Grundbesuch
1894/10/10 36084/1 2. m. b. H.	Kaffeehausbetriebe 1. Haupt- u. Nebenzimmer	4497/16	2/16	12. 11. 1926	12. 11. 1926
36084/1 2. m. b. H.	Kaffeehausbetriebe 1. Haupt- u. Nebenzimmer	4497/16	2/16	12. 11. 1926	12. 11. 1926
4/17/12	Abfertigung von Kundenanfragen		2/16	12. 11. 1926	12. 11. 1926

Auszug aus dem Gewerbeverzeichnis:
Hokare Gesellschaft m. b. H.

von einer Hokare Ges.m.b.H. betrieben. Der Name der Ges.m.b.H., der vordergründig eher asiatisch anmutet, ist eine simple Aneinanderreihung von Abkürzungen. Denn Hokare steht für „Hotel-, Kaffee- und Restaurationsbetriebe Ges.m.b.H.“. Die Gründung dieser Gesellschaft erfolgte am 11. Februar 1921

David Müller. Kurze Zeit danach schied Philipp Ferber aus der Hokare Ges.m.b.H. aus und eine Dame namens Eugenia Chlamatsch nahm seinen Platz als geschäftsführende Gesellschafterin ein. 1924 schied auch Frau Chlamatsch aus der Hokare Ges.m.b.H.

Burgtheaters sowie von führenden Politikern wie dem Wiener Bürgermeister Karl Seitz frequentiert wurde. Um schwarz auf weiß zu dokumentieren, welche Berühmtheiten im Landmann ein- und ausgingen, legt Konrad Zauner 1927 ein Gästebuch auf. Dieses wurde das

„Goldene Buch“ genannt, dessen erste Eintragung im Juni 1927 von der Burgtheaterschauspielerin Hedwig Bleibtreu stammt. Zwei Jahre später wurde nach fast sechzigjährigem Bestehen eine komplette Renovierung und Neugestaltung des Cafés in Angriff genommen. Nach Entwürfen des bekannten Architekten Prof. Ernst Schmeller, der zahlreiche, heute nicht mehr existierende Wiener Kaffeehäuser eingerichtet hatte, wurde das Innere des Kaffeehauses neu gestaltet. Besonders auffällig und jedem eintretenden Gast sofort ins Auge springend sind die 4 Holzsäulen des Entrées, die vom Bildhauer Hans Scheibner geschaffen wurden und deren Dekoration berühmte Premierenzenen des Burgtheaters darstellen. Unverwechselbar und einzigartig ist auch der sich über sieben Fensterachsen erstreckende „Große Saal“, dessen aufwendige Täfelung mit verschiedenfarbigen Edelhölzern reich intarsiiert ist. Mit dieser aufwendigen Innen-Neugestaltung festigte das Landmann seine Position als das eleganteste Kaffeehaus Wiens (Ein Anspruch, auf den ja bereits Franz Landmann in seiner Eröffnungsanzeige großen Wert gelegt hatte...). Im Jahr 1936



Konrad und Angela Zauner

feier, bei der der Wiener Bürgermeister Leopold Gratz sowie viel Prominenz zugegen waren. Für das „normale“ Publikum wurde anlässlich des runden Geburtstages Gratismokka ausgedient. Erwin Zauner verstand sich als Botschafter der Wiener Kaffeehauskultur



Die im Jahr 1929 erfolgte Innenneugestaltung durch den Architekten Prof. Ernst Schmeller



Herbert, Irmgard, Berndt, Anita und Andrea Querfeld mit Kellnerlegende „Herr Robert“

Politik am Kaffeestaub

IN WIEN ist das Café Landmann der Ort, wo sich seit jeher Politiker aller Couleurs treffen, wo hohe Politik geplant und gewälzt wird und wo unzählige Veranstaltungen und Pressekonferenzen stattfinden.



Julius Raab auf seiner Regierungsbank im Landmann



Ex-Vizekanzler Bruno Pittermann

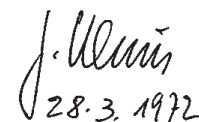
Wiener Gemeinderat in das neue Rathaus eingezogen ist, sind Wiens Gemeinderäte, Stadträte, Vizebürgermeister und Bürgermeister im Landmann häufig anzutreffen. Zu den Gästen des Hauses zählten bzw. zählen Karl Lueger, Karl Seitz, Theodor Körner, Leopold Gratz, Helmut Zilk sowie der derzeitige Bürgermeister Michael Häupl. Dasselbe gilt für viele Nationalratsabgeordnete, Minister und Bundeskanzler. Auch sämtliche österreichische Bundespräsidenten von Karl Renner bis zu Thomas Klestil waren und sind gerne Gäste des Café Landmann.

— Aus unserem Gästebuch: 

Bürgermeister Karl Seitz

Leopold Figl, Julius Raab, Alfons Gorbach, Josef Klaus, Bruno Kreisky, Fred Sinowatz, Franz Vranitzky bis Viktor Klima. Österreichs Langzeitkanzler Bruno Kreisky studierte immer mit Genuß die Speisekarte, um dann doch wieder zwei Eier im Glas zu bestellen. Die Lieblingspeise von Kreiskys langjähriger Wissenschaftsministerin Hertha Firnberg war das Landmann-Gulasch, das sie als das beste Gulasch Wiens apostrophierte. Auch Julius Raab war im Landmann Stammgast. Er hatte seinen fixen Platz in der Loge I, wo er in Ruhe Mokka trank und seine geliebten Virginier-Zigarren rauchte. Im Hinterzimmer des Landmann berief Raab angeblich auch einmal einen heimlichen Ministerrat ein, bei dem es um die Abberufung des damaligen Außenministers Gruber ging.

— Aus unserem Gästebuch: —


28.3.1972

Bundeskansler Josef Klaus

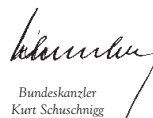


W er von Wien eine Landkarte der politischen Macht zeichnen würde, käme auf ein Zentrum, dessen Eckpunkte in etwa folgende wären: Teinfaltstraße, Herrngasse, Hofburg, Bellaria, Reichsratsstraße, Friedrich-Schmidt-Platz, Universität, Café Landmann. In diesem Gebiet liegen der Amtssitz des Bundespräsidenten, das Parlament, das Bundeskanzleramt, diverse Ministerien, das Wiener Rathaus, die SPÖ-Partei-Zentrale, die ÖVP-Partei-Zentrale sowie das ehemalige niederösterreichische Landhaus.

Leopold Figl beim Sigmieren im Landmann

Solchermaßen durch seine Lage begünstigt, ist das Landmann seit jeher ein beliebtes Refugium, in das sich Politiker und Staatsmänner zwecks vertraulicher Unterredungen oder

— Aus unserem Gästebuch: —



auch zwecks Entspannung gerne zurückziehen. Dies betrifft natürlich nicht nur die Bundespolitik, sondern ganz besonders auch die Wiener Kommunalpolitik. Seit dem 23. Juni 1885, an dem der

Ministerrat im Landmann

ES GAB SOGAR ZEITEN, da war die gesamte Regierungsspitze unseres Landes im Landmann zu Gast (siehe Reproduktion der Gästebuch-Eintragung des Kabinetts Kreisky!). Österreichische Regierungschefs liebten das Landmann überhaupt: Von Ignaz Seipel über Engelbert Dollfuß, Kurt Schuschnigg,



Hertha Firnberg:
Wissenschaftsministerin &
Gulaschfan

Einem zufällig im Kaffeehaus anwesenden Journalisten fiel diese Sitzung auf, er lauschte und brachte die Nachricht von Grubers Abberufung als erster groß heraus.

Hoher Besuch aus aller Welt

WO FÜHRT MAN einen ausländischen Spitzenpolitiker bzw. Regierungschef hin, wenn er die Wiener Kaffeehauskultur kennenlernen will? Natürlich ins Landtmann. An den Kaffeespezialitäten, der

Aus unserem Gästebuch:

Hillary Rodham Clinton
July 13, 1997

First Lady Hillary Clinton

klassischen Wiener Küche, und den Mehlspeisen, die hier serviert werden, delectierten sich im Laufe der Jahrzehnte unter anderem: Der deutsche Reichskanzler Heinrich Brüning, der deut-

sche Altkanzler Willy Brandt, der britische Premierminister Atlee Clement, der indische Premier Pandit Nehru, die niederländische Königin Juliane sowie Hillary Clinton, die Frau des US-Präsidenten.



Aus unserem Gästebuch:



Fast das gesamte Kabinett Kreisky auf „Staatsbesuch“ im Landtmann



Helmut Zilk hat sich immer in all seinen politischen Funktionen (Kulturstadtrat, Unterrichtsminister, Bürgermeister) für die Erhaltung der Wiener Kaffeehauskultur eingesetzt. Er ist Mentor und Retter des Café Landtmann, für dessen Weiterbestand und aufwendige Renovierung er sich in den 70er und 80er Jahren stark engagiert hatte. Ihm verdankt Wien die Erhaltung dieses herrlichen Ringstraßen-Cafés.



„DAS LANDTMANN ist nicht nur ein Wiener Café, sondern ein kultureller, politischer, wirtschaftlicher und sozialer Ort, ein Biotop von Wien.“

Wenn ich jemanden treffen möchte, dann nur im Landtmann; wenn ich wissen möchte, wer sich trifft, dann erst recht: Landtmann!

Landtmann ist Wien,
Wien ist Landtmann
und so wird es bleiben.“

Erhard Busek
Vizekanzler und Vize Bürgermeister a.D.

Wo die Blätter rauschen

NEIN, KEINE SORGE! Lebende Pflanzen oder gar Bäume gehören nicht zum typischen Inventar eines Wiener Kaffeehauses. Gleichwohl ist Holz der Grundstoff der Blätter, die für das Rauschen bzw. Rascheln in den Cafés verantwortlich sind. Die Rede ist hier von den Blättern diverser Zeitungen, die in mit Griffen versehenen Zeitungshaltern eingespannt werden. Sie sorgen für das anheimelnde Rauschen im Kaffeehaus, das durch eifriges Umblättern sowie durch das Hin- und Hertragen unzähliger Zeitungen entsteht.

1873, im Gründungsjahr des Café Landtmann, schrieb ein gewisser Ferdinand Kühberger, daß jedes Kaffeehaus einer Leihbibliothek gleiche und daß damals jeder größere Cafétier pro Jahr Ausgaben von zwei- bis dreitausend Gulden für die Anschaffung von Zeitungen hätte. Faktum ist, daß damals wie heute zu einem echten Wiener Café nicht nur ein Sortiment aller

inländischen Tageszeitungen und Illustrierten, sondern auch ein repräsentativer Querschnitt ausländischer Publikationen gehört. Berühmt für sein Zeitungsangebot war das legendäre Café Central, in dem es alle europäischen sowie viele überseeische Zeitungen gab. In der Blütezeit des Wiener Kaffeehauses lagen in den Cafés nicht nur Zeitungen und Zeitschriften, sondern auch Bro-

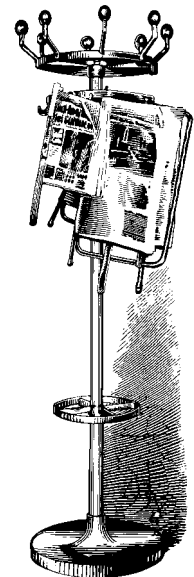
schüren, Adreßbücher, Kalender, Fahrordnungen, Nachschlagewörter und sogar Konversationslexika auf.

Typologie des Zeitungslesers

DER NORMALE ZEITUNGSLESER liest im Kaffeehaus eigentlich nicht. Er blättert vielmehr und pickt sich dabei genußvoll Nachrichten-Brosl aus dem reichhaltigen Ange-

bot an aktuellem Lesestoff. Unzählige Anekdoten und Geschichten ranken sich um jenen Typ des Kaffeehausbesuchers, der vornehmlich zum Zeitungslernen das Café frequentiert. Diese Spezies von Gästen bestellt meistens nur einen kleinen Mokka, bleibt stundenlang sitzen, liest sämtliche Zeitungen und traktiert die Ober mit dem fortwährenden Begehren nach einem weiteren (kostenlosen) Glas Hoch-

quellenwasser. Legendar ist auch der sogenannte „Zeitungsmauder“. Diese in Kaffeehäusern gar nicht so seltene Spezies (die man übrigens völlig vergeblich in zoologischen Nachschlagewerken sucht!) rafft alle Zeitungen, die sie ergattern kann, an sich. Sie beäugt sie eingehend, blättert raschelnd und beobachtet gleichzeitig mit flinken, wachsamem Äuglein die Umgebung, um nur ja nicht eine in der Nähe frei werdende Zeitung zu übersehen. Falls dies der Fall ist, wird ein solches Exemplar sofort requiriert und mit triumphierendem Blick der Sammlung der anderen, bereits erbeuteten Zeitungen hinzugefügt. Falls aber ein anderer Kaffeehausgast so vorwitzig ist, eines der Beutestücke für sich in Anspruch nehmen zu wollen, wird dieser Störenfried mit unheimlichem Knurren und bösen Blicken verschucht.



Felix Landmann
Josef Meindl

Keim Landmann
ik mon im mer wieder erstpunn
creun mon im brüde theater Kwach
mader müeste
Danke Eder
Oskar Koloschka
7.4.02

Karl Schranz
29.7.98

Nicht da doch zu

Emmerich Kühnig
1924 5/II

Emmerich Kühnig

Josef St. Probst
11.7.62
Comie Probst

DAS GANZE LEBEN IST BÜHNE und einer der beliebteste dabei doch ganz privat zu fühlen, ist das Kaffeehaus. Das beliebter Treffpunkt und Refugium für Sc

1973 beschrieb der österreichische Schriftsteller Friedrich Torberg (Schöpfer der „Tante Jolesch“) die Welt des Café Landmann in einem Zeitungsinterview folgendermaßen:

„DAS CAFÉ LANDMANN ist eine täuschend ähnliche, fast schon perfekte Nachahmung alles dessen, was man einstmals unter dem Begriff „Wiener Kaffeehaus“ verstanden hat. Es verfügt über die unerlässlichen Merkmale eines solchen, zum Beispiel über Stammgäste, deren Gewohnheiten und Wünsche den Kellnern bekannt sind; über Kellner, die diese

Wünsche aufmerksam erfüllen und erst dann verschwinden, wenn man „Zahlen“ ruft; über viele in- und ausländische Zeitungen, von denen gerade diejenigen, die man lesen will, immer „in der Hand“ sind ...

VOR ALLEM ABER: Wann immer man dieses Kaffeehaus betritt, darf man sicher sein, daß vom nahen Penclub, vom noch näheren Burgtheater oder von einem der umliegenden Parteihäuser und Ministerien irgend jemand dort sitzen wird, den man sehen oder nicht sehen will. Es funktioniert also auch ohne Verabredung als Begegnungs- und Ausweichstation. Damit erfüllt es den klassischen Zweck des Kaffeehauses.“

FRIEDRICH TORBERG war aber nicht der einzige Literat, der regelmäßig im Landmann verkehrte. Oftmalige Gäste waren Felix Salten („Bambi“), der hier bei der Zeitungslektüre seinen „kleinen Schwarzen“ zu trinken pflegte, Jura Soyfer, der in einer der Fenster-



Otto Preminger / Romy Schneider

Romy Schneider
Romy Schneider



Karlheinz Böhm
13.7.62
Karlheinz Böhm

Otto Preminger
9. IV. 52.
Otto Preminger



Ernst Fuchs / Herbert Querfeld

Max Reinhardt
Max Reinhardt

Fritz Hochwälder
29. Mai 1957
Fritz Hochwälder



Cierd Jürgens

Paul Hörbiger
Paul Hörbiger

Ewald Balser
28. V. 29.
Ewald Balser

Antonette Dörner
Antonette Dörner

Anton Wildgans
Anton Wildgans

Paul Linow
Paul Linow

Paul Linow
Paul Linow



29.6.73

Paul Linow

Hilke Kuhl
Mai 1940.
Hilke Kuhl

Ingrid Weull
Ingrid Weull

heim und uhause

Fritz Kortner
Fritz Kortner

Paula Preradovic
Paula Preradovic

Thomas Mann
Thomas Mann

Helmut Qualtinger
Die kleine Oportunity
(Cafe Landmann)
1950
Helmut Qualtinger

Paula Wessely
Paula Wessely
23.7.39

Käthe Dorsch
Käthe Dorsch
22.5.39

en Orte, um sich in der Öffentlichkeit zu zeigen und sich beste Beispiel dafür ist das Landmann, das seit 125 Jahren chauspieler, Künstler und Prominente ist.

logen sitzend an seinen literarischen Klein-kunstwerken arbeitete sowie Alfred Grünwald, der als Librettist Emmerich Kálmáns Berühmtheit erlangte. Weiters waren hier des öfteren Jörg Mauthe, Hans Weigel, Franz Karl Ginzkey, Fritz Hochwälder, Franz-Theodor Czokor sowie die Verfasserin des Bundeshymnen-Textes Paula von Preradović zu Gast. Als Durchreisende genossen Arnold Zweig, Thomas Mann, J. B. Priestley und Vicky Baum im Landmann traditionsreiche Wiener Kaffeehauskultur.

Albach Retty die kleine Romy Herrn Zauner, dem damaligen Kaffeehausbesitzer, mit den Worten: „Nur ganz kurz...“ in den Arm.

DASS DAS LANDTMANN als eines der letzten großen Ringstraßencafés große Anziehungskraft auf Theater- und Filmgrößen hat, ist evident. So verkehrten hier Hans Moser, Theo Lingen, Hans Albers, Marlene Dietrich, Willy Forst, Cornelia Froboess, Marte Harell, Johannes Heesters, Karlheinz Böhm, Gary Cooper, Paul Henreid, Fritz Kortner, Vivian Leigh, Sophia Loren, Johanna Matz, Laurence Olivier, Burt Lancaster, Oskar Werner, Helmut Qualtinger, Peter Weck, Uschi Glas und Otto Preminger. Letzterer kam nach 18-jähriger Absenz für die Dreharbeiten seines Films „Der Kardinal“ nach Wien. Er besuchte das Landmann und wurde vom legendären Ober „Herr Zeidler“ so wie immer begrüßt und zu seinem ehemaligen Stammsplatz geführt. Darauf fragte Zeidler: „Einen großen Braunen?“ Worauf Preminger verblüfft fragte: „Wieso denn?“ Zeidlers Antwort: „Aber den haben'S doch immer gehabt...“

Ihr Auftritt bitte!

SEIT JEHER IST DAS LANDTMANN Stammcafé für die Schauspieler des benachbarten Burgtheaters. Die Zahl der illustren Gäste ist Legende und Legenden ranken sich um berühmte Namen. So kam zum Beispiel eines Tages Magda Schneider mit ihrer kleinen Tochter Romy am Arm ins Landmann. Als sie kurz darauf zu einer Filmbesprechung fort mußte, legte sie ihrem Mann, dem Burgschauspieler Wolf Albach Retty, die Tochter in den Arm. Dieser trank in Ruhe seinen Mokka weiter, bis er plötzlich zu einer Probe an das Burgtheater fortgerufen wurde. Darauf legte



Anita Querfeld mit Karlheinz Böhm
(Menschen für Menschen
PSK-Spendenkonto: 7.199.000)

Vivian Leigh
Vivian Leigh

Willy Forst
Willy Forst

Gert Frobe
Gert Frobe
13. III. 55

Arnold Zweig
Arnold Zweig
5. II. 51



April 19 56.

Sir Laurence Olivier
Sir Laurence Olivier

Johannes Heesters
Johannes Heesters

Hans Moser
Hans Moser
20. April 1950

Felix Salten
Felix Salten
20. II. 34

Dietmar Schötker
Dietmar Schötker

Burt Lancaster
Burt Lancaster

J.B. Priestley
J.B. Priestley
April 23 55

Theo Lingen
Theo Lingen
1950

Walter Reyer
Walter Reyer
G. ATONE 1956

Rand Aslan
Rand Aslan
Wien, Sommer 1954

Im Café gibt's keinen Káffe

WER IN EINEM WIENER CAFÉ einen Káffe bestellt, läuft Gefahr, vom Ober belehrt zu werden, daß es so etwas hier nicht gibt. Denn in Wiener Cafés wird ein „Schwarzer“ oder ein „Brauner“, eine „Melange“ oder ein „Verlängerter“ serviert und das schon seit weit über hundert Jahren ...

Der Wiener Schriftsteller Hans Weigel schrieb in einem Essay über den Unterschied zwischen Káffe und Káffe, daß die zweite Betonung nur ein Getränk bezeichnet, erstere aber eine Lebensform. Zu dieser Lebensform gehört natürlich auch der richtige Ton und der entsprechende Wortschatz, um im Café einen Káffe zu bestellen. Daß dies nicht immer ganz einfach ist, liegt an der Größe des Repertoires und an der historisch gewachsenen Vielfalt der Wiener Káffeespezialitäten.

Wiener Káffeevariationen des Fin de siècle

APROPOS „SCHWARZER“: Darunter verstand man entweder einen „Türkischen“ (passiert, natur oder gewöhnlich) oder einen „Mokka“, den es wiederum in der Nuß- oder Teeschale (passiert, natur oder gewöhnlich), mit Schlag, mit Haut, mit ohne, ganz kurz, als Verlängerten (mit viel Wasser), als Doppelmokka bzw. gespritzt (mit Weinbrand!) und als Fiaker (mit Rum gespritzt) gab. Wenn der „Schwarze“ mit Milch serviert wurde, hieß er „Brauner“, während man den mit wenig Milch „Kapuziner“ und den mit viel Milch „Gold“ nannte. Letzterer durfte aber keineswegs mit der „Melange“ verwechselt werden, denn eine „Melange“ war ein Brauner mit gequirlter Milch.

Die 8 Arten der Melange

IN DER BLÜTE des Wiener Káffeehauses - von der Gründerzeit bis zum Ende der I. Republik - wurden bei der Melange folgende Arten unterschieden: Mit Schlag, mit ohne, passiert, mit Haut, mit Haut und mit Schlag, mit Haut und ohne Schlag, ohne Haut und mit Schlag, ohne Haut und ohne Schlag.

Káffeekultur im Wandel der Zeit

VIELE DER OBEN beschriebenen Variationen des gekochten Káffees sind heute nicht mehr erhältlich. Denn



Ein typischer Wiener Piccolo zur Jahrhundertwende

in den 50er Jahren traten die aus Italien importierten Espressomaschinen einen Siegeszug durch die heimischen Káffeehäuser an und verdrängten die traditionelle Wiener Káffeehausküche zur Gänze. Was aber überlebt hat, sind klassische Káffeespezialitäten wie Mokka, Brauner, Melange, Einspänner, Maria Theresia und Fiaker. Nicht geändert hat sich auch das Lebensgefühl im Káffeehaus. Wer sich hier niederläßt und seinen Káffe genießt, zelebriert eine traditionelle Wiener Lebensform.



Berndt Querfeld mit dem „Mozart Café“ – einer Spezialität zum „Mit nach Hause nehmen“

Essen und Trinken im Káffeehaus



Ursprünglich umfaßte das Angebot eines echten Wiener Káffeehauses diverse Káffeespezialitäten, Tee, Kakao, Schokolade, Milch, Erfrischungsgetränke, Eis, Soda- und Mineralwasser, Liköre, Schnäpse und Weine. Letztere sind früher mittels Weinfuhrwerken, die von zwei Pferden gezogen wurden und die meistens zwei Fuhrfässer mit jeweils 800 Liter Inhalt geladen hatten, zu den Stehweinhallen, Gastwirtschaften und Káffeehäusern transportiert worden. Die Zustellung dauerte z.B. vom niederösterreichischen Fels/Wagram

alsbald zu einer Hochburg der österreichisch-böhmischen Koch- und Backtradition, die bis heute die Wiener Mehlspeisküche prägt. Ausdrücklich sei hier auf die Káffee Konditorei Querfeld hingewiesen, aus der die im Café Landtmann servierten Mehlspeisen stammen. Die Mehlspeisen der Konditorei Querfeld werden nach alten, überlieferten Rezepten ausschließlich mit frischen Zutaten (industrielle Backmischungen haben Hausverbot!) in traditioneller Handarbeit gebacken. Als Klassiker seien hier nur die Trüffel-, die Mozart-, die Herren-, die gebackene Topfentorte sowie die



Original-Speisekarte aus den 20er Jahren

nach Wien zweieinhalb Tage. Als Maß für die zugestellte Menge galt übrigens der „Wiener Eimer“ (= 56,6 Liter). Übliche Weinsorten waren damals: Roter Veltliner, Rotweisser Veltliner sowie Brauner Veltliner.

DAS SPEISEANGEBOT beinhaltete kleine Imbisse wie belegte Brote, Würstel sowie Eier in den diversen Zubereitungsarten. Ganz wichtig ist im Káffeehaus die große Auswahl an Gebäck, die vom „Hausbrot“ über die Kaisersenmerln bis hin zu den Kiperln (Butter-, Brioche- oder müßli), Mohnstriezern, Salzstangerln, Weckerln und Labern reicht. Die Mehlspeisen erlangten erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit den damals neu entstandenen Café-Konditoreien ihre Bedeutung. Dieser Typus des Káffeehauses wurde

einzigartigen Apfel-Topfenstrudel erwähnt. Apropos Café Landtmann: Nach seinen Anfängen als renommiertes Billardcafé wandelte es sich in den 20er Jahren zu einem typischen Café-Restaurant, in dem der Besucher nicht nur Káffe trinken, sondern auch essen konnte. Wie aus der Speisekarte (siehe Abbildung) zu entnehmen ist, gab es neben einer Fülle von kalten Speisen, Würsteln und Eiergerichten auch die obligaten Schnitzel (gebacken oder natur), Salate sowie täglich frischgekochte Tagesangebote. Heute beinhaltet die Landtmann-Speisekarte die klassischen Schmanckerln der Wiener Küche, internationale Spezialitäten sowie saisonbezogene Tagesgerichte, die sich am frischen Marktangebot und an den Jahreszeiten orientieren.

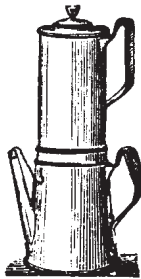
WIEN UND DER KAFFEE: Eine jahrhundertelange Liebesbeziehung

Nach Beendigung der zweiten Türkenbelagerung im Jahre 1683 wurde in Wien das erste Kaffeehaus gegründet. Der Legende nach geschah dies durch Georg Franz Kolschitzky, der seinem Café den klingenden Namen „Zur blauen Flasche“ gegeben haben soll.

Urkundlich belegt ist die Gründung des ersten Wiener Kaffeehauses erst im Jahre 1685. Am 17. 1. dieses Jahres erhielt der Armenier Johannes Deodat das erste Privileg (Konzession) zur öffentlichen Ausschank von Kaffee in seinem Wohnhaus am Haarmarkt (heute: Rotenturmstr. 14). Da die Wiener den Kaffeegenuss sehr schnell schätzen lernten, verlich Kaiser Leopold I. zwischen 1697 und 1700 vier weitere Privilegien zur Kaffeeausschank. Hundert Jahre später, im Jahr 1804, gab es bereits 89 Wiener Kaffeehäuser und nach dem Wiener Kongress im Jahr 1819 war die Zahl auf 150 angewachsen. Zu dieser Zeit entstanden nicht nur Konzertcafés, sondern auch elegant eingerichtete Cafés wie das „Silberne Kaffeehaus“ des Cafétiers Neuner, in dem der Kaffee in silbernen Schalen serviert wurde.

Im Gegensatz zu den finsternen und ungemütlichen Kaffeeausschänken des 17. und 18. Jahrhunderts legte man nun gesteigerten Wert auf komfortable Einrichtung. Die Ausstattung mit Billardtischen war die Regel.

Das Verweilen im Kaffeehaus war damals ein den Männern vorbehaltenes Vergnügen. Hier traf man sich, um dem Spielen, Rauchen und Blättern in Zeitungen zu frönen. Als



klassische Kaffeehausspiele etablierten sich neben dem Billard auch das Karten- und das Schachspiel. Einziges weibliches Wesen in dieser Gesellschaft war die Sitzkassierin, die hinter ihrem Buffet an der Kassa thronte und der die versammelten Herren Honeurs machten. Ein ganz anderes Publikum zogen die im Vormärz entstandenen Garten- oder Sommercafés an, die auf-

grund ihrer schönen Lage als Familienausflugsziele dienten. Weiters gewannen die Konzertcafés zunehmend an Beliebtheit, hier feierten Musiker wie Joseph Lanner und Johann Strauß ihre ersten großen Erfolge. Ab den 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts kam das Familiencafé in Mode, in dem es Damensalons gab, wo nachmittägliche Kaffeekränzchen stattfanden.

1873, im Gründungsjahr des Café Landmann, gab es in Wien bereits um die 200 Kaffeehäuser, die immer mehr zu einem Treffpunkt des gesellschaftlichen Lebens wurden. Großer Beliebtheit erfreuten sich auch bald die zahlreichen Café-Konditoreien, deren berühmteste Vertreter den Weltruf der Wiener Mehlspeisküche mitbegründeten. In diese große Tradition ist übrigens auch das hervorragende Mehlspeisen-Angebot im Café Landmann einzureihen, das aus der eigenen Konditorei stammt. Ein wahres Mehlspeisen-Paradies, in der das umfangreiche, süße Vermächtnis der k.u.k. Monarchie liebevoll gepflegt wird.

Um 1900 gab es in Wien rund 600 Cafés, darunter so berühmte wie das Central, das Herrenhof, das Dobner und das Museum, in denen Literaten, Musiker, bildende Künstler und Intellektuelle ihre zweite Heimat fanden. Im Café Landmann verkehrten zu dieser Zeit außer unzähligen Politikern und Schauspielern, die von Rathaus, Parlament und Burgtheater kamen, auch Sigmund Freud, der hier gerne Tarock spielte sowie der geistige Vater des

Staates Israel Theodor Herzl. Während des 1. Weltkrieges ging die Zahl der Kaffeehäuser zurück, in den 20er und 30er Jahren kam es dann wieder zu einer Blüte der Kaffeehauskultur. 1938 gab es sogar 1283 Kaffeehaus-Konzessionen in Wien. Nach dem 2. Weltkrieg erwuchs dem Kaffeehaus mit dem Espresso eine nicht unerhebliche Konkurrenz. In den folgenden

Jahrzehnten verlagerte sich das Gewicht vom klassischen Kaffeehaus hin zu Café-Restaurants, Café-Konditoreien und Espressos.

In Summe wuchs aber die Gesamtzahl all dieser Erscheinungsformen des Cafés gewaltig, so daß es Anfang 1994 in Wien 584 Kaffeehäuser, 705 Café-Restaurants,

182 Café-Konditoreien und 1083 Espressos gab.

Das Wiener Café war - und ist! - nicht nur ein Ort, an dem man sich erfrischen oder etwas speisen kann. Es ist vielmehr ein Biotop, in das man eintaucht, wo man sich niederläßt und wo man als Stammgast fürsorglich verwöhnt und verhätschelt wird. Es gibt wahrlich

keinen geeigneteren Ort als das Kaffeehaus, um über alles mögliche und unmögliche nachzudenken. Hier können bei einem Mokka - der Milch der Intellektuellen - die Gedanken frei umherschweifen, ohne daß Interferenzen aus dem realen Leben zu befürchten wären. Natürlich dient das Kaffeehaus nicht nur dem Müßiggang

und der Zerstreuung, sondern auch der Pflege gesellschaftlicher und geschäftlicher Kontakte. Aber ganz gleich zu welchem Zweck der Wiener bzw. die Wienerin ins Kaffeehaus geht, eines ist gewiß: Das Café ist Teil unseres Lebens. Eine Institution, die seit über 300 Jahren besteht und die auch in Zukunft Bestand haben wird.

Klassiker des Kaffeegenusses



KLEINER BRAUNER

Ein intensiver Auszug aus einer Doppelportion ausgewähltem Bohnenkaffee, mit Kaffeeobers dunkelbraun gefärbt.



GROSSER MOKKA

Ein doppelter Espresso, der mit einer feimporigen Creme als Mokka ohne Milch serviert wird.



MELANGE

Eine einfache Menge Bohnenkaffee wird in einer großen Schale mit aufgeschäumter Milch aufgegossen und mit Schokoladenpulver verziert.



FIAKER

Staubzucker wird mit Kirschwasser erhitzt und mit starkem doppeltem Espresso vermengt, Schlagoberskrone und eingelegte Kirsche.



DER LANDMANN

Weißbrand, Kaffeekörner und Zucker werden erhitzt und mit starkem Espresso vermengt, darauf Schlagobers, Zimtpulver und Schokoladen.



EINSPÄNNER

Ein doppelter Mokka wird mit viel Schlagobers bedeckt, der heiße Kaffee wird durch das kalte Schlagobers getrunken.



MARIA THERESIA

Orangenlikör und Staubzucker, großer Mokka, Schlagobers und bunter Zuckerstreusel.



PHARISÄER

Rum, Kakaoapulver und Zucker werden erhitzt, mit einem doppeltem Mokka aufgegossen und mit Schlagobers, Zimt und Zitronenzeste vollendet.



MAZAGRAN

Geeister starker Kaffee, Zucker, Maraschino, Eiswürfel.

Mehlspeis' - des Wiener's liebste Speis'

SO WIE DER STEPHANSDOM und das Riesenrad gehören auch das Kipferl, der Guglhupf, der Apfelstrudel und der Topfenstrudel zum unverzichtbaren Inventar Wiens. Ganz besonders dann, wenn sie wie die Mehlspeisen im Café Landtmann mit viel Liebe und Originalzutaten gebacken werden.



HIMBEER-TOPFEN-TORTE
Unsere flaumige, im Rohr gebackene Wiener Topfentorte wird hier mit frischen, handverlesenen Himbeeren belegt.



ERDBEERSTRUDEL
Hauchdünn, von Hand gemachter Strudelteig wird mit frischen Erdbeeren sowie mit feiner Vanillecreme gefüllt, gerollt und knusprig herausgebacken.



TRÜFFEL-TORTE
Diese – unsere äußerst beliebte Hausorte – ist eine von Hand gemachte Köstlichkeit aus saftigem Schokoladeteig und eller Trüffelcreme.



ERDBEERBLÜTE
Blütenförmig gebackenes, knusprig-zartes Biskuit wird mit luftigem, vollfruchtigen Erdbeermousse sowie mit ausgesuchten Erdbeeren gefüllt.



TOPFENSTRUDEL
Unser – nach klassischer Zubereitungsart – liebevoll gezogener Strudelteig wird mit einer köstlichen Masse aus saftigem Topfen, frischen Eiern, Rosinen, Zucker und einer Prise Zitronenschalen gefüllt, gerollt und knusprig herausgebacken.

MARMORGUGLHUPF



Zubereitung und Zutaten dieses Wiener Mehlspeis-Klassikers sind das Backstuben-Geheimnis unseres Chef-Konditors.
Unsere Empfehlung: Statt über Ingredienzen etc. nachzugrübeln, sollten Sie unseren Guglhupf einfach kosten.



APFELSTRUDEL
Unser nach k.u.k. Rezepten zubereiteter, gezogener, gerollter und knusprig gebackener Strudelteig birgt in seinem Inneren eine Fülle, die aus geschmackigen Äpfeln, geriebenen Nüssen, Rosinen, in Butter angerösteten Bröseln sowie einem Hauch von Zimt besteht.



MOZART-TORTE
Eine Symphonie des Wohlgeschmacks bestehend aus herrlichem, selbstgebackenen Schokoladeteig, ellem Nougat-Obers sowie köstlichen Pistazienstückchen.



ERDBEERSCHNITTE
Eine Lage herrlich zartes Biskuit wird mit einer Schicht köstlicher, hausgemachter Topfencreme sowie mit einer weiteren Schicht frischer Erdbeeren belegt.



BIRNE-WILLIAMS-TORTE
Auf einem hausgemachten, saftigen Nußboden erhebt sich eine köstliche Komposition aus eingelegten Birnen und zartem Williams-Schokolad-Obers. Gekrönt von einer knusprigen Grillage.



ERDBEER-COINTREAU-TORTE
Der mirbe, liebevoll gebackene Mandel-Nußboden wird von feinstem Schokolade-Cointreau-Obers, in das wir saftige Erdbeerstückchen mengen, gekrönt.



HERREN-TORTE
Auf einem Boden aus würzigem Mandelteig befindet sich verführerisch, köstliches Amaretto-Schokolade-Obers, das wiederum von einer hauchdünnen Schicht eller Schokolade bedeckt ist.



SCHOKOMOUSSE-TÖRTCHEN
Aus erlesener dunkler Schokolade und frischem Obers hergestelltes, luftig locker geschlagenes Mousse, das ein Häubchen aus köstlichem Schlagobers und zarten Schokoblättchen ziert.



Wie der Ober und der Große Brauner zum Kaffeebau, gebietet der Name jetzt zum Zucker: WIENER ZUCKER.



„DAS GEHEIMNIS DES HOHEN ALTERS IST EINE TIEFE QUELLE.“

Vöslauer gratuliert dem Landmann zu seinem 125. Geburtstag.



WILLKOMMEN IM REICH DER SACHERTORTE, DES GUGLHUPFS UND DER APFEL- UND TOPFENSTRUDEL!

Abseits von Sahn- und Quarktörtchen wird in der Café-Konditorei Quersfeld die österreichische Mehlspeisküche hochgehalten.

Hier werden in Handarbeit mit klassischen Zutaten nach überlieferten Rezepten süße Köstlichkeiten gebacken.



1020 Wien • Schmelzgasse 3
Tel. 214 10 68 • Fax 214 10 68-18



400 Jahre Weinkultur



Seit dem 15. Jhd. widmet sich die Familie Paschinger dem Weinbau. Die Qualitätsweine des Familienweingutes „Urbanhof“ zeichnen sich durch sortentypische Reinheit und Naturbelassenheit aus. Sehr zum Wohl!



URBANHOF

SEIT 1598

A-3481 Fels am Wagram, St. Urbanstr. 3, Tel. 02738/2344



LEMON-SODA FÜR HARRY LIME?

Ob Orson Wells alias Harry Lime im Café Mozart jemals ein Lemon-Soda bestellt hat, ist nicht sicher. Sicher ist, daß in und vor dem Café Mozart einige Schlüsselszenen des legendären Hollywood-Klassikers „Der 3. Mann“ spielten.

Genießen Sie klassische Wiener Atmosphäre in einem der geschichtsträchtigsten Cafés von Wien. Willkommen im Café Mozart neben der Oper!



1010 Wien • Albertinaplatz 2 • Tel. 513 08 01 • tgl. 8-24 h

Wiener Melange

WUSSTEN SIE, daß im Schanigarten des Landtmann prächtige Paradeiser gedeihen? Daß das Landtmann in unzähligen Filmen eine elegante Rolle spielte? Und daß das legendäre Watschenmann-Team hier verbale Kopfstücke austeilte?



Daß das Wiener Kaffeehaus ein wahres Biotop ist, in dem allerlei gedeiht (Tratschereien, G'schäfte, der Wams, der Müßiggang und in früheren Zeiten auch die Literatur) darf als bekannt vorausgesetzt werden. Daß auf der Terrasse eines Wiener Innenstadt-Cafés aber köstliche Paradeiser gewachsen sind, ist ein Unikum. Dieses Kunststück brachte in den 70er Jahren der damalige Landtmann-Cafétier Erwin Zauner zuwege. Täglich erntete er im Sommer auf der mit Paradeis-Stauden begrünten Landtmann-Terrasse sonnengereifte Früchte, die er sodann „gartenfrisch“ den Gästen servierte. Insider behaupten, daß in den Genuß dieser speziellen Paradiesäpfel vor allem Landtmann-Stammgäste aus dem Kreis der Politik kamen, die ganz versessen auf diese speziellen Vitaminbringer waren.

man-Cafétier Erwin Zauner zuwege. Täglich erntete er im Sommer auf der mit Paradeis-Stauden begrünten Landtmann-Terrasse sonnengereifte Früchte, die er sodann „gartenfrisch“ den Gästen servierte. Insider behaupten, daß in den Genuß dieser speziellen Paradiesäpfel vor allem Landtmann-Stammgäste aus dem Kreis der Politik kamen, die ganz versessen auf diese speziellen Vitaminbringer waren.

APROPOS POLITIK: Im November 1974 als Jörg Mauthe noch nicht als Wiener Kommunalpolitiker, sondern als Journalist und Schriftsteller tätig war, präsentierte er im Café Landtmann sein Buch „Die große Hitze oder die Errettung Österreichs durch den Legationsrat Tuzzi“. Das legendäre „Watschenmann-Team“, das jahrzehntelang österreichische Radio- und Satiregeschichte geschrieben hatte, las aus dem neu erschie-



Jörg Mauthe
1974 im Café Landtmann

nenen Werk (Kein Wunder, schließlich war Jörg Mauthe der führende Sketch-Schreiber dieses Teams...). Diese, von der Gesellschaft für Literatur veranstaltete Buchpräsentation und Lesung im Kaffeehaus, genossen unter anderem der ÖVP-Obmann Karl Schleicher, der FPÖ-Obmann Friedrich Peter, der ORF-Generalintendant Gerd Bacher, Universitätsrektoren, Persönlichkeiten aus Industrie und Wirtschaft sowie der legendäre Dichter, Übersetzer und Kaffeehaus-Literat Hans Weigel. Die Anwesenheit Weigels kam einer kleinen Sensation gleich, da sich dieser seit Jahren aus dem Kaffeehausleben zurückgezogen hatte. Sensationell war auch die Tatsache, daß das Fernsehen eine Aufzeichnung der Veranstaltung am 5. November 1974 um 20.15 Uhr in FS 2 sendete.

Landtmann im Bild

DAS WAR ÜBRIGENS NICHT das einzige Mal, daß das Café Landtmann in Film und Fernsehen eine Rolle spielte. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit seien hier einige Beispiele aufgezählt:

Der amerikanische Thriller „SCORPIO“

mit den Weltstars Burt Lancaster und Alain Delon.

EIN TV-FILM ÜBER WIEN von und mit Peter Ustinov, den er für die BBC drehte und dessen Rahmenhandlung im Café Landtmann spielt.

Der deutsche Film „DIE REISE NACH WIEN“ mit Elke Sommer und Hannelore Elsner.

Die deutsche Produktion „VATER UND SOHN“ mit Peter Weck und Uschi Glas.



Im Dezember 1996 und 1997 täglich im ORF: Der Adventskalender auf der Fassade des Landtmann-Hauses

Bei den **LICHT INS DUNKEL-AKTIONEN** im Advent 1996 und 1997 wurde ein riesiger Adventskalender auf der Fassade des „Landtmann-Hauses“ installiert.

UNZÄHLIGE PRESSEKONFERENZEN von Politikern aller Couleurs, die im Landtmann stattfinden und die via „Zeit im Bild“ durch Österreichs Wohnzimmer flimmern.

IN SUMME läßt sich sagen, daß das Landtmann zwar nicht der Nabel der Welt, aber seit vielen Jahrzehnten ein Schwerpunkt traditioneller Wiener Kaffeehauskultur ist. Ein Ort, an dem alle möglichen Geschichten und G'schichterln passieren, an dem große Politik und kleine Mokkas im Handumdrehen gemacht werden, wo prominente Zeitgenossen genauso wie „Otto Normalverbraucher“ gerne ein bißchen verweilen, um authentische Wiener Kaffeehausluft zu schnuppen.



Im Café Landtmann kamen Uschi Glas und Peter Weck „zur Sache“



Herbert Querfeld auf seinem Stammsitz in der Mitte des Landtmann

Zeitungssuche mit Hindernissen

Vor einigen Jahren suchte eine gepflegte Dame vormittags im Café Landtmann ein freies Exemplar der Tageszeitung „Kurier“. Nirgends im ganzen, großen Café war jedoch eines frei, es war schier zum Verzweifeln. Sie beschwerte sich beim Ober, daß es im Landtmann zuwenig „Kuriere“ gäbe, worauf dieser lakonisch bemerkte: „Sagen'S das nicht mir. Sagen'S das lieber dem Chef...“

Er führte die Dame zum Mittelstisch im Zentrum des Lokals, dort wo der Quergang in die Küche abzweigt, an dem der Cafétier Herbert Querfeld so wie jeden Morgen saß, sein Frühstück verzehrte und diverse Büroarbeiten erledigte. Entschlossen trat die Dame an den Tisch heran, räusperte sich und sprach den Kaffeehausbesitzer an: „Entschuldigen Sie, ich komm' wegen dem Kurier...“

Herbert Querfeld blickte zu der Dame auf, musterte sie erstaunt und fragte: „Was haben'S denn vorher g'macht?“

Die Dame erröte leicht und antwortete irritiert: „Ich bin ins Lokal reinkommen, hab' mich an einen Tisch g'setzt, einen Kaffee bestellt und dann hab' ich g'sehen, daß es zuwenig „Kurier“ hier im Lokal gibt.“

Herbert Querfeld antwortete unwirsch: „Ich wünsche von Ihnen keine Belehrungen!“

Darauf die Dame: „Warum sind'S denn so streng mit mir?“

Herbert Querfeld reichte ihr wortlos einen Personalbefragungsbogen samt Kugelschreiber und forderte sie in einem versöhnlichen Tonfall auf, denselben auszufüllen. Dies wurde von der Dame auch brav getan, nur ihr Alter ließ sie offen.

Als Herbert Querfeld das sah brummte er: „Hörn'S warum schreiben'S denn nicht Ihr Alter drauf...! Aber des is eh wurscht. Früher oder später komm' ma ja sowieso drauf...“

Damit war die Sache für Herbert Querfeld erledigt. Er war fest entschlossen, die offene Stelle in seinem Kaffeehaus mit der gepflegten Dame zu besetzen. Am Tag zuvor hatte er nämlich im Kurier ein Stelleninserat geschaltet, in dem er dringend eine Klofrau (!) suchte.

DANKE

Unser Dank gilt **HERRN WEINGARTNER** und seinem **BILLARD-MUSEUM**. Ihm verdanken wir die historischen Abbildungen des Café Landtmann auf den Seiten 2 und 3. Weiters bedanken wir uns bei **FRAU BRITTA LOIBELSBERGER** für die Recherche in diversen Archiven.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Familie Querfeld, Dr. Karl Lueger-Ring 4, 1010 Wien **REDAKTION UND TEXT:** Gerhard Loibelsberger **ART DIRECTOR:** Martin Gubo **GRAFIK:** Studio Gubo **FOTOS:** Günter Menzl, Billardmuseum Wien, Archiv **ILLUSTRATIONEN:** Bauch & Kiesel, Archiv.

INTERNET: <http://www.landtmann.at>

Cafétiers in 3. Generation

IM CAFÉ LANDTMANN sind mittlerweile 3 Generationen der Cafétierfamilie Querfeld zu Hause. Die Eltern Herbert und Anita, Berndt Querfeld sowie dessen Söhne Rudolph und Ferdinand. Letztere werden liebevoll die Kronprinzen genannt, denn in ihren Händen wird es liegen, im 21. Jahrhundert die Erfolgsstory von Wiens traditionsreichster Café-Localität fortzuführen.



Berndt Querfeld mit seinen Kronprinzen Rudolph und Ferdinand