



**Wiedeń, kojarzony z kawą po wiedeńsku, jest specyficznym miastem, w którym atmosfera towarzysząca picciu tego napoju jest niepowtarzalna i pełna aromatów dobiegających z kafejek i cukierni.**



# W kawiarni nad Dunajem

Szymon Konkol

Kawę w Wiedniu pija się, według historycznych podań, od ok. XVII wieku, gdy Jan III Sobieski rozgromił podbijającą południową Europę armię turecką. Wśród zdobytych odebranych armii sułtańskiej znalazły się między innymi ogromne zapasy ziaren kawy. Co ważne w tej historii, picia kawy nauczył wiedeńczyków... Polak. Franciszek Kulczycki w podzięce za służbę królowi otrzymał jako zapłatę pozostawione przez Turków worki z kawą. Wkrótce otworzył pierwszą wiedeńską kawiarnię „Pod zieloną butelką”.

Kafejki stanowią integralną część wiedeńskiego życia i są symbolem tego miasta. Oprócz przytulnych, tradycyjnych lokali znane są również w Wiedniu przestronne kawiarnie połączone z restauracją, kawiarnio-cukiernie, a także połączenie kawiarni z pubem, księgarnią, barem, lokalem muzycznym czy sceną kabaretową. Wiedeńska kawa dlatego ma tak wspaniały smak, ponieważ zaparzana jest w prawdziwej wodzie źródlanej ze stoków Alp, płynącej w wiedeńskich wodociągach, a doprowadzanej do miasta akweduktem. W kawiarniach, czyli Kaffeehaus lub Café-Konditorei, kultywujących austriacką tradycję picia kawy, mocna mała czarna podawana jest na srebrnych taczkach, nieodłącznie ze szklanką wody. Ten bardzo mocny napar niewprawnego smakosza może przyprawić o prawdziwy szok, dlatego można zamówić też tzw. Verlängerter – kawę rozcieńczoną wodą.



Większość kelnerów mówi po angielsku i mogą pomóc klientowi w wyborze jednej z wielu kawowych specjalności. Na szczególną uwagę, poza Schwarzer – czarną i mocną kawą, zasługują: Melange mit Schlag – kawa z mlekiem (w proporcjach 1:1) i bitą śmietaną, Brauner – czarna kawa podana z małym dzbanuskiem mleka, Kapuziner – z odrobiną mleka i posypana tartą czekoladą, Einspänner – z bitą śmietaną, podana w szklance, Masagran – zimna kawa z lodem i likierem Maraschino. Często dodaje się do kawy różne alkohole, tworząc np. takie kombinacje, jak kawa Mozart – z likierem Mozart, Fiaker – z rumem, Mocca gespritzt – z koniakiem czy Maria Theresa – z likierem pomarańczowym.

Mała i duża kawa kosztują w centrum Wiednia odpowiednio około 1,75 i 2,75 euro. Nie są to małe kwoty, jednak tylko tutaj można delektować się aromatycznym wywarem, obserwując zza szyby tłumy ludzi na ulicach, chłonąc jedynie w swym rodzaju wiedeński nastrój. Jedynym warunkiem jest znalezienie wolnego miejsca w lokalu, a nie jest to rzeczą

łatwą. Podobno, jak głosi stary wiedeński zwyczaj, jeśli kelner nie podejdzie z rachunkiem pomimo trzykrotnej prośby, można wstać i wyjść z kawiarni (niestety, nie dane mi było wypróbować cierpliwość kelnerów).

Kawiarni modnych i tłumnie odwiedzanych zarówno przez turystów, jak i rodowitych wiedeńczy-



ków, nie sposób wymienić. Można jedynie stwierdzić, że do najpopularniejszych zaliczają się: Europa, Cafe Mozart, Bellaria, Cafe Markuzplatz, Bräunerhof, Cuadro, Diglas, Gloriette, Landtmann, Prückel, Residenz, Schottenring, Weimar oraz oczywiście Sacher i Demel. To właśnie konkurujące ze sobą cukiernie Sacher i Demel toczą wiekowy już spór o prawo używania nazwy „Tort Sachera” na oferowany przez siebie słynny, kultowy wyrób cukierniczy (o torcie Sachera pisaliśmy w numerze 12/2006 „Cukiernictwa i Piekarstwa”).

Turyści przybywają do Wiednia przez cały rok, a obecny okres zimowy kojarzy się głównie z Wielkim Jarmarkiem Świątecznym. Już od 18 listopada Wiedeń nastraja się świątecznie – miasto prezentuje swoje romantyczne oblicze w licznych nastrojowych jarmarcznych wioskach, rozkwitających na wszystkich większych placach. Uroczym kramiki rzemieślników oferują tradycyjne wyroby rękodzielnicze, świąteczne dekoracje ioczy-



wicie prezenty. O dobry nastrój przechodniów troszczą się austriackie orkiestry dęte, chóry dziecięce i najróżniejsze grupy muzyczne. Szczególnie piękny jest jarmark pod miejskim Ratuszem.

Zakosztować tutaj można jedynie w swym rodzaju, pobudzającej i jednocześnie rozgrzewającej, kawy korzennej, zaparzonej z dodatkiem cynamonu i goździków. Ogromną atrakcją, nie tylko dla najmłodszych, jest zorganizowana w holu ratusza prowizoryczna, lecz zarazem profesjonalnie wyposażona, piekarnia, gdzie maluchy pod wykwalifikowaną opieką mogą samodzielnie zagnieść ciasto piernikowe, uformować je i wypiec.

Roztaczający się pomiędzy rozstawionymi tutaj małymi, drewnianymi budkami aromat kandyzowanych owoców, pieczonych kasztanów, pierników i innych smakolepków oraz grzanego wina powoduje, że czarowi tego miejsca ulega się mimowolnie, pozostając tu pomimo chłodu do późnych godzin nocnych. □