

WIEN wie es isst /20



Angefertigt mit Scanner für mich

– eine neue, irgendwie sehr italienische Art des Kaffeebrühens. Kaffee war fortan mehr als ein Muntermacher mit Refill-Option, er wurde zum Lifestyle-Produkt, und sehr urbane Menschen waren plötzlich bereit, ein kleines Vermögen für einen kleinen Espresso mit viel geschäumter Milch auszugeben und mit dem berühmten To-go-Becher durch die Gegend zu spazieren – auch bei uns.

Schließlich schwappte die dritte Kaffeewelle mit Spezialitäten, sehr speziellen Röstungen und alternativen Zubereitungsarten über. Was in den Neunzigern zuerst nur Freaks in kalifornischen Garagen und Hinterzimmern zelebriert hatten, wurde bald extrem hip und gelangte über Metropolen wie London, Berlin, Sydney und einige Städte in Skandinavien schließlich auch nach Wien. Mittlerweile gibt es auch hierzulande eine ganze Reihe Spezialitätenläden und das entsprechende Publikum. Wenig überraschend ist, siehe Adressteil weiter unten, dass die meisten immer noch ein bisschen was für Hipster und/oder Insider ist. Der Name legt es nahe: Kaffee für Spezialisten und Spezialistinnen. Wobei man auch in keinem dieser Lokale schief angeschaut wird, wenn man nur einen Cappuccino bestellt. Man darf halt kein Kakaopulver auf dem Milchschaum erwarten. Latte Art allerdings schon. Kunstvoll aus der Stahlkanne auf den Kaffee gekippter cremiger Schaum, der dann mit dem Kaffee Bärchen, ein Blatt oder was auch immer darstellt, gehört nämlich zum Handwerk der oder des Barista.

Selbstverständlich kann **Matthias Brustmann** Bärchen. Hat er in der Kaffeemetropole Berlin bei der Ausbildung zum Barista gelernt. Aber darüber hinaus besitzt er auch ein großes Kaffeewissen, das er gerne teilt. Um zu beschreiben, wie Kaffee schmecken kann, benutzt er Worte wie „beerig“, „nach Trauben“, „nussig“, „nach Zitrusfrüchten“ oder – klar! – „schokoladig“. In der **Caffe Bar Schönbergers**, die Brustmanns Vater vor vier Jahren in einem ehemaligen Nabers-Stehkaffe mit jeder Menge Retro-Charme auf der Wiedner Hauptstraße eröffnet hat, gibt es auch Spezialitäten, täglich wechselnd sind in den beiden Mühlen verschiedene Kaffeesorten und -röstungen drin. Die meisten Gäste sind Stammgäste und lieben das Schönbergers vor allem für das Italo-Feeling und die lockere Nachbarschaftsatmosphäre. Italienischer Kaffee, der schnelle Espresso, wird dann auch am häufigsten bestellt. Ein Stammgast schaut so

gar oft drei Mal täglich vorbei. Auf besonderen Wunsch filtern Matthias Brustmann und seine Kollegen aber auch. Brustmanns Vater betreibt den Coffeeshop eher als Liebhaberei; eigentlich sind sein Geschäft Kaffeemaschinen. Kein Wunder also, dass im Schönbergers die chromglänzende Maschine stets bestens gewartet ist und – je nach Bedarf – sogar zweimal täglich gereinigt wird. „Das ist überhaupt das Wichtigste“, sagt der Kaffeekoch, „da sind sie in der Gastronomie meistens etwas schlampig und dann schmeckt der Kaffee bitter.“ Also wird das Teil regelmäßig zerlegt und geputzt.

„Kaffee ist dann gut, wenn er einem schmeckt“, sagt Matthias Brustmann, während er die Siebe und Röhren seiner Maschine wieder zusammenbaut. Geschmack sei halt sehr individuell. Falsch bestellen gäbe es demnach nicht, obwohl Milch zum Third Wave Coffee schon ein bisschen daneben sei. Dritte-Welle-Kaffee braucht keine Milchkunst. Hier besteht die Kunst eher in der perfekten Zubereitung und der Auswahl des Kaffees. Im Idealfall kennen Barista und Produzent einander, erzählt Brustmann. Wichtig ist, wo der Kaffee angebaut wurde, idealerweise fair gehandelt. Blends, Mischungen verschiedener Anbauländer, gehen gar nicht. Die Leute wissen, wo und wie die Bohnen geröstet wurden, in der Regel eher hell und in einer Rösterei ihres Vertrauens. Oder sie machen's sogar gleich selbst. Gemahlen wird dann direkt im Kaffeegeschäft als Teil der richtigen Zubereitung.

Wer Spezialitätenkaffee anbietet, wählt in der Regel die Filtermethode. Wobei „drip coffee“ nichts mit Omas Filterkaffee zu tun hat. Mahlgrad und Menge sind beim Tröpferkaffee ohnehin eine Wissenschaft für sich. Im Vordergrund steht die „brew ratio“, das ideale Verhältnis von Kaffeepulver und Wasser, das natürlich niemals kochend heiß sein darf. Beides wird genau abgewogen, moderne Mühlen und Maschinen haben mittlerweile Waagen eingebaut. Der Zeitfaktor ist bei allen Methoden wichtig. Filtern darf drei Minuten dauern, für einen Espresso zum Beispiel sollten 27 Milliliter Wasser zwanzig bis maximal dreißig Sekunden durch sieben Gramm Kaffeepulver dringen. „In der Gastronomie nehmen sie meist fünf Gramm auf bis zu 40 Milliliter“, sagt Matthias Brustbauer. „Irgendwann ist die Bohne tot und dann bleibt auch nichts mehr hängen.“

Wer im Schönbergers ganz old-fashioned wienerisch einen Verlängerten bestellt, wird übrigens nicht abgesnobbt. Er bekommt einen Espresso mit einem Kännchen Heißwasser – zum selbst verlängern. Die meisten Wiener Kaffeehäuser lassen für den Verlängerten einfach mehr Wasser durchs Sieb mit dem Kaffee laufen. Tote Bohne, siehe oben. Aber vielleicht ändert sich das ja schon bald.

Aggys 1., Felderstraße 6-8 (aufgrund der Sperre des Wien Museums derzeit im MUSA beim Rathaus), www.aggys.at, Di-So 10-18 Uhr

Balthasar 2., Praterstraße 38, www.balthasar.at, Mo-Fr 7.30-19, Sa 9-17 Uhr

Brass Monkey 3., Erdberger Lände 26, www.brassmonkeyvienna.com, Mo-Fr 8-21, Sa, So 10-21 Uhr
6., Gumpendorfer Straße 71, Mo-Fr 7.30-19.30, Sa, So 10-19 Uhr

Café EL.AN 1., Werdertorgasse 4, www.cafe-elan.at, Mo-Fr 8-16.30 Uhr

CaffèCouture 9., Garnisongasse 18, www.caffecouture.com, Mo-Fr 8.30-17 Uhr
1., Freyung 2, Mo-Fr 8-17, Sa 10-17 Uhr

Coffee Junkie 5., Pilgramgasse 3, www.junkie.coffee, Mo-Fr 7.30-18, Sa und So 10-18 Uhr

J. Hornig Kaffeebar 7., Siebensterngasse 29, www.jhornig.com, Mo-Fr 7.30-19, Sa, So 9-19 Uhr

Jonas Reindl 9., Währinger Straße 2-4, www.jonasreindl.com, Mo-Fr 7.30-21, Sa 9.30-21, So 10.30-18 Uhr
7., Westbahnstraße 13, Mo-Fr 7.30-20, Sa 9.30-20, So 10.30-18 Uhr

Kaffeefabrik 4., Favoritenstraße 4-6, www.kaffeefabrik.at, Mo-Fr 8-18, Sa 11-17 Uhr

Angefertigt mit Scanner für mich

Kaff
Sa 10
.....
Sch
Sa 9
.....
Wo
Sa 1
.....
Ca
Di-
.....
Ka
.....
FALTE
VERLA