

## „Kaffeehausschmankerln“ – oder: „Wie bestellt man was?“

Im Wiener Kaffeehaus heißt der Kellner nicht *Kellner*, sondern **Herr Ober**. Eigentlich war dies früher nur die Bezeichnung für den Zahlkellner. Meist wurde früher von untergeordnetem Personal serviert, kassiert aber nur vom Herrn Ober.

Für das obligatorische frische Wasser (vgl. unten) sowie die Versorgung des Kaffeehausbesuchers mit Zeitungen und die Garderobe war/ ist der „**Pikkolo**“ zuständig, der mit weißem Sakko und schwarzer Hose die unterste Stufe der Kellnerhierarchie bekleidete, bevor er die nächste Stufe, die des „**Zuträgers**“, erklimmen durfte.

Heute ist diese Unterscheidung nur noch bedingt üblich.

### Achtung 1

**Aber:** Ein Wiener Kaffeehauskellner, der mit Kellner angesprochen wird, könnte auch heute noch durchaus ungehalten reagieren.

## Österreichische Kaffeehausklassiker

Mit der Vielfalt der Wiener Kaffeehäuser und der Gästewünsche ging die Entwicklung einer Fülle von Kaffeezubereitungen einher, die seit jeher charakteristisch für Wien waren und in Europa einzigartig sind.

### Achtung 2

Wer einfach eine Schale (Tasse) Kaffee verlangt, wird sofort als Zugereister identifiziert und damit als eine Person, die die vielfältige Kunst der Wiener Kaffeezubereitung nicht zu würdigen versteht.

In diesem Fall meldet der Kellner der Küche „**Einen Lauf**“, was soviel bedeutet, dass lediglich eine beliebige Mischung von Kaffee und Milch zubereitet werden muss.

### 1. Kleiner und großer Schwarzer



#### **Kleiner Schwarzer**

Ein Mokka in kleiner Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert.



#### **Großer Schwarzer**

Ein doppelter Mokka in größerer Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert.

**Schwarzer** oder **Mokka** nennt man in Wien schwarzen Kaffee, der wie ein Espresso mit heißem Wasser unter Druck extrahiert wird. Die Kaffeehäuser bieten ihn als **kleinen Schwarzen** oder in doppelter Menge als **großen Schwarzen** an.

Die Kaffeeportion (in Österreich per Gesetz mindestens 7,5 g) wird in einer Espressomaschine mit ca. 220–250 ml Wasser je nach Einstellung bis zu 60 Sekunden lang extrahiert. Das Ergebnis ist ein dünner und kräftig schmeckender Kaffee. Durch die lange Extraktionszeit lösen sich auch die bitteren Gerbstoffe aus dem Kaffee, die in einem kurz zubereiteten Espresso nicht enthalten sind.

## 2. Kleiner und großer Brauner



**Kleiner Brauner**  
Ein Mokka in kleiner Schale mit Kaffeeobers serviert.



**Großer Brauner**  
Ein doppelter Mokka in größerer Schale mit Kaffeeobers serviert.

**Kleiner Brauner** ist die Bezeichnung für einen *kleinen Schwarzen*, der mit Obers (Sahne) serviert wird. Das Obers, mit dem aus dem *kleinen Schwarzen* ein *kleiner Brauner* wird, wird traditionell in einem kleinen Porzellankännchen extra am Tablett serviert, damit der Gast selbst das Mischungsverhältnis bestimmen kann. Ein **großer Brauner** ist die doppelte Menge.

## 3. Schale Gold



**Bild: Kleine Schale Gold**  
Ein Mokka mit heißer Milch aufgegossen und Milchschaumhaube, in einer kleinen Schale serviert (Kaffee erhält eine goldbraune Farbe).

## 4. Verlängerter



**Verlängerter Schwarzer**  
Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen.



**Verlängerter Brauner**  
Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen und einem Schuss Kaffeeobers.

Ein **Verlängerter** ist eigentlich ein kleiner Schwarzer (bzw. Mokka) oder ein kleiner Brauner, der jedoch mit der doppelten Menge Wasser hergestellt wird.

## 5. Melange



### **Melange**

Ein Schwarzer (Mokka), etwas verlängert, mit warmer Milch versetzt und Milchschaumhaube; in großer Schale serviert.

Mitunter wird die **Melange** nicht in der Schale sondern im Glas serviert. Der Gast sollte sich bei der Bestellung auf folgende Fragen gefasst machen: „Mehr weiß oder mehr braun?“ und „Mit oder ohne?“ (Mit bedeutet „mit Schlag“ bzw. „mit Schlagobers“).

## 6. Franziskaner



### **Franziskaner**

Eine Melange mit Schlagobers – statt Milchschaumhaube.

## 7. Kaffee verkehrt (heller Milchkafee)



### **Kaffee verkehrt**

Ein Mokka mit sehr viel Milch; ein heller Milchkafee.

Der **Kaffee verkehrt** bzw. der **Milchkafee** (wobei das „il“ wie „üh“ gesprochen wird) besteht aus viel Milch mit wenig Kaffee.

## 8. Einspänner



### **Einspänner**

Ein Mokka mit aufgesetztem Schlagobers in einem Einspännerglas, mit Staubzucker extra serviert.

Der **Einspänner** ist ein *großer Schwarzer* im Glas mit sehr viel Schlagobers, serviert mit einem extra Staubzuckerstreuer. Traditionell wird der heiße Mokka durch das kalte Schlagobers getrunken, man sollte daher schon bei der Bestellung einen gesüßten Kaffee verlangen.

## 9. Kapuziner



### **Kapuziner**

Ein doppelter Mokka mit Schlagobers, sodass der Kaffee die Farbe einer Kapuzinerkutte annimmt.

Als weitere Kaffeespezialitäten der Wiener Kaffeehäuser sind zu nennen: **Wiener Eiskaffee** (Vanilleeis mit einem erkalteten Mokka und viel Schlagobers), **Fiaker** (ein Mokka im Glas serviert mit Rum), **Maria Theresia** (Mokka mit einem Schuss Orangenlikör), **Maz(z)agran** (der Mokka wird mit Eiswürfeln gekühlt und mit Marascino versetzt), **Obermayer** (ein doppelter Mokka auf den man sehr kaltes Schlagobers mithilfe eines umgedrehten Kaffeelöffels aufsetzt), **Kaisermelange** (Melange mit Eidotter und Cognac)

### Zum Ende folgende Anekdote:

In früheren Zeiten gab es die oben aufgelisteten Namen für die verschiedenen Zubereitungsarten von Kaffee noch nicht, er wurde vielmehr nach Farbe bestellt! So gab es im Café Herrenhof einen legendären Ober Hermann, der stets eine Lackiererfarbtafel mit 20 Farbschattierungen, die nummeriert waren, mit sich herumtrug und seine Gäste jeweils nach der gewünschten Färbung bestellen ließ.

### Jetzt wirklich der Schluss:

*Fünf Herren kommen in ein Wiener Kaffeehaus und machen dort ihre Bestellungen. Jeder will etwas anderes, etwas Besonderes, eine Extrawurst wie man in Wien sagt.*

*„Eine Schale Gold!“*

*„Eine Teeschale braun mit Haut!“*

*„Eine Melange!“*

*„Einen Kapuziner!“*

*„Einen Kapuziner mehr braun mit kalter Milch!“*

*Der Ober geht in die Kaffeeküche und meldet: „5 Kaffee für Tisch 11“*