

**Mehr davon:** Kaffeehaus 2.0

Das Sterben der Kaffeehäuser war bis vor ein paar Jahren ein großes Thema. Das sich bei näherer Betrachtung jedoch nur als das übliche Wiener Lamento herausstellte, dass früher alles besser gewesen sei und Neues grundsätzlich nicht ans Alte herankomme. Das Wehklagen verstummte dann ein bisschen, aus alten Kaffeehäusern wurden neue, besser besucht, sauberer und mit sehr viel besserem Kaffee. Sechs Beispiele:

**Café Schopenhauer** Das Café eröffnete 1925, sperrte 2007 zu und wurde fünf Jahre später von einer Gruppe Kaffeehaus-Enthusiasten wiedereröffnet. Voriges Jahr kam eine neue Gruppe neuerlicher Enthusiasten, renovierte noch einmal. Jetzt gibt es tolles Frühstück, Kaffeehausgerichte, einen Buchhandel und Kindergerichte mit tollen Namen. 18., Stadg. 1, Tel. 01/406 32 88, Di-Sa 8-24, So 8-22 Uhr, www.cafeschopenhauer.at

**Café Hummel** Hatten wir vorige Woche schon erwähnt, daher nur in aller Kürze: 1935 gegründet, soziales Zentrum der Josefstadt, 2012 modernisiert. Und immer noch soziales Zentrum der Josefstadt. 8., Josefstädter Str. 66, Tel. 01/405 53 14, tägl. 8-23 Uhr, www.cafehummel.at

**Blaustern** 1996 wurde das alte Gürtel-Café Grillparzer zu einem völlig neuen Kaffee-Szenelokal mit futuristischem Outfit. Wurde seither ein paarmal übernommen, hat auch schon etwas Patina, immer noch ein gutes Café. 19., Döblinger Gürtel 2, Tel. 01/369 65 64, Mo-Sa 8-23, So, Fei 8-20 Uhr, www.blaustern.at

**Café Museum** Arge Story: 1899 sorgt Adolf Loos für das revolutionär minimalistische Design des Cafés. Mit der Renovierung durch Josef Zotti 1931 bekommt das Lokal ein völlig neues Gesicht. 2003 wieder auf Loos-Design rückrenoviert (allerdings nicht gut), 2010 dann wieder das Zotti-Design hergestellt. 1., Operng. 7, Tel. 01/241 00 620, tägl. 8-23 Uhr, www.cafemuseum.at

**Café Drechsler** Heute würde man es vielleicht anders machen. Aber 2006 wurde Sir Terence Conran aus London mit der Neugestaltung des legendären Naschmarkt-Spätcafés beauftragt. Seither wechseln die Betreiber häufig und Atmosphäre will nicht so recht aufkommen. 6., Linke Wienzeile 22, Tel. 01/581 20 44, Mo-Fr 8-15, Sa, So 8-16 Uhr, www.drechsler-wien.at



4000 weitere Lokale finden Sie im Lokalführer „Wien, wie es isst“. www.falter.at

Rubin Okotie und David Figar haben das Café Bellaria gelungen neuübernommen

FOTO: HERIBERT CORN

# Nach 151 Jahren wieder jung

Das Café Bellaria hat wieder offen und sich ziemlich verändert

LOKALKRITIK: FLORIAN HOLZER

Fast wäre das Café Bellaria ein Ringstraßen-Café gewesen. Gerade 70 Meter trennen es vom Ring, wobei das wohl auch nicht viel geändert hätte, der ist hier nämlich Autorennstrecke und Tram-Knotenpunkt, also kaum sinnliche Wirkstätte für ein charismatisches Kaffeehaus.

Und so entwickelte sich das Café Bellaria – mit Gründungsjahr 1870 übrigens das betriebsälteste Kaffeehaus in ganz Wien – abseits jeglicher Aufmerksamkeit zu einem etwas schrulligen Ort, an dem Stammgäste Franz-Antel-Stammtische und wöchentliche Opernabende zelebrieren. Voriges Jahr sperrte aber nicht nur das Bellaria-Kino zu, sondern auch das Café, und das weckte, weil die Location ja schon geil ist, sofort Begehlichkeiten bei amerikanischen Hamburger-Ketten.

Nun ist es aber auch so, dass Rubin Okotie – früheres Mitglied der österreichischen Fußballnationalmannschaft und vor zwei Jahren Betreiber eines der ersten Bowl-Lokale in Wien – gerne in David Figars Bistro in der Kirchengasse frühstücken geht und außerdem immer auf der Suche nach interessanten Gastronomie-Objekten ist. Die beiden sahen sich also

das Café an und wussten sofort: Das wollen sie machen.

Wieder eine bunte Hipster-Bude, die dann auch noch mit historischer Attitüde prahlt? Bitte nicht!

Es wurde aber richtig gut: Die Atmosphäre des Cafés blieb nicht nur erhalten, sondern wurde vom Büro KLK (Mochi, The Krypt, Urbanauts) sehr gut herausgearbeitet. Die eindrucksvolle Stuckaturkuppel und die Rundbogenfenster erhielten mit gegossenem Boden, einer Neon-Schlange, knallroten Thonet-Sesseln und vor allem einer Wandverkleidung aus grauen Schiefer-Lamellen einen symbiotisch wirkenden Kontrast.



**Café Bellaria**, 1., Bellariastr. 6, Tel. 01/522 60 85, Mo-Mi 7.30-24, Do 7.30-1, Fr 7.30-2, Sa 9-2, So 9-24 Uhr, www.cafebellaria.at

Klar, Burger und Bowls müssen sein. Das Frühstücksangebot ist allerdings echt nicht von schlechten Eltern und sticht die nahen Museumsquartier-Lokale klar aus. Den ehemaligen Stammgästen zuliebe gibt's außerdem Schnitzel, Gulasch und Zwiebelrostbraten, außerdem lässt die Küche auch noch echten Mut zur Originalität erkennen: Chicoreesalat mit Gorgonzola-Marinade, gerösteten Nüssen und Weintrauben war einmal echt was anderes und wirklich gut (€ 11,-), gebratene Entenbrust ist auch selten anzutreffen, dank moderner Sous-vide-Garung wird der früher meist zähe Muskel aber butterzart, die Gnocchi sind flaumig, der Sauerkirnschen-Portwein-Jus vielleicht etwas zu viel des Guten, nur die gebratenen Salatherzen würden auch reichen (€ 23,-).

Und ganz wichtig: Ab 17 Uhr wird das Café außerdem zur Bar, in der Fabian Kalal ganz außerordentlich gute Cocktails aus ganz außerordentlichen Zutaten mixt: Den Campari für den sehr guten Negroni montiert er etwa mit Nussbutter, was ihm ein bisschen mehr Body verleiht. Geil.

**Resümee:**

Ein neu eröffnetes Kaffeehaus, das viel besser gelang, als zu erwarten war, in dem man gut essen und sich fein be trinken kann.



Falter-Gerichtsberichterstattung Werner Meisinger empfängt die paritätischen Speisegebote

FOTOS: HERIBERT CORN

**Alternativen zu den Top-3-Fleischgerichten**

**Statt Schnitzel aus Fleisch:** Sallerieschnitzel Sallerie schälen, in Scheiben schneiden und in gesalzenem Wasser bissfest kochen. Salleriescheiben abkühlen lassen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, paniieren und in Pflanzenöl goldbraun backen

**Statt Schweinsbraten:** Geschmorter Hokkaidokürbis Kürbis in Spalten schneiden, Kerne ausschaben (die Schale kann dranbleiben). In einer geräumigen Pfanne einen guten Schuss Erdnussöl mit einem sehr guten Schuss trockenem Wermut, Salz, Pfeffer und einer Prise Anissamen vermischen. Kürbisspalten darin wenden und im Ofen bei 180 °C schmoren, bis der Kürbis weich ist. Kann man auf Reis servieren und ein Pesto dazu geben

**Statt Schinkenfleckerl:** Krautfleckerl asiatisch Spitzkraut zu „Fleckerl“ schneiden. 1 Zwiebel schälen und schneiden. Zwiebel und Kraut in Olivenöl anschwitzen, salzen, pfeffern, zuckern, gehackten Ingwer und gepressten Knoblauch dazugeben, mit einem Schuss Weißwein ablöschen, Kraut weich dünsten. Mit Sojasauce abschmecken und mit bissfest gekochter Teigware vermischen. Mit Koriandergrün bestreut servieren

# Varia Vegetarier

Die paritätische Speisekarte: Ein Beitrag zur Eindämmung der Erderwärmung

GERICHTSBERICHT: WERNER MEISINGER

Zwang ist unangenehm. Die Menschen wollen so etwas nicht. Sie wollen Freiheit. Für Einschränkungen der persönlichen Entfaltung haben die Menschen immer weniger Verständnis. Wegen der sozialen Netzwerke. Dort darf man fast alles. Also warum nicht auch im realen Leben?

Die neue Freude an der Freiheit fällt der Menschheit fallweise auf den Kopf. Jetzt haben wir so einen Fall.

Laut einer aktuellen Studie besteht für viele Menschen das zentrale Motiv für die Verweigerung der Covid-19-Impfung darin, dass sie sich nichts anschaffen lassen wollen. Ob das Angeschaffte sinnvoll ist oder nicht, spielt keine Rolle. Angeschafft? Abgelehnt!

Dabei könnte mit klugem Anschaffen und Befolgen des Angeschafften die Welt deutlich besser werden. Zum Beispiel ließe sich damit die Erderwärmung bremsen. Ein bisschen bremsen könnte man durch die Veränderung der Ernährungsgewohnheiten.

Dazu hat meine Frau eine Idee, die ich hiermit okkupiere und als meine ausgabe. Ich sage, man müsste der Gastronomie eine Kleinigkeit anschaffen.

Den Mega-Fleischkonsum wird man also mit einem Federstrich nicht wegbekommen. Man muss in kleinen Schritten vorgehen.

Hier kommt mein Vorschlag: Eine solche minimalinvasive Methode wäre die Verpflichtung der Gastronomie zu paritätisch gestalteten Speisekarten. Für jedes Fleisch- oder Fischgericht muss laut meiner Verordnung ein vegetarisches auf der Karte stehen.

Eine solche Vorschrift hätte Lenkungseffekte. Die Gäste würden mit einer Vielzahl an vegetarischen Gerichten konfrontiert und sähen damit attraktive Alternativen zu den Klassikern der Küche, für die überwiegend Tiere verarbeitet werden. Zudem wären paritätische Speisekarten ein Beitrag zur Inklusion der immer noch von vielen Gastronomien als seltsam bis meschugge empfundene Randgruppe der Vegetarier und Veganer.

Die Chancen auf eine Umsetzung der Paritätsidee sind gut, weil sie nur mäßig in Freiheitsrechte eingreift. Der Wirt kann weiterhin alle Gerichte anbieten, die ihm die besten Deckungsbeiträge bringen. Der

Gast kann weiterhin schmausen, wie es ihm gefällt.

Freilich würde den Wirten mit der Paritätsverordnung das Recht der freien Speisekartengestaltung beschneit. Das haben sie aber schon seit Jahren nicht mehr uneingeschränkt. Seit der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung müssen sie allerlei Buchstaben neben die Gerichte schreiben oder sonst wie in ihren Speisekarten über Allergene informieren.

**Das Herkunftsalphabet**

Als Nächstes steht – Herzensprojekt der Grünen – die Einführung einer Herkunftsbezeichnung auf der Agenda der modernen Speisekartengesetzgebung. Diese Herkunftsbezeichnung soll Fleisch, Eier und Milchprodukte betreffen. Wenn sie durchgeht, werden zum Beispiel Gerichte wie dieses in den Speisekarten stehen: „Wiener Schnitzel vom Kalb. Kalbfleisch aus Dänemark, Eier aus Polen, Milch aus Österreich. A, C, G, E, M“; E und M für den Fall, dass das Schnitzel in Erdnussöl gebacken und mit Senf eingerieben wurde.

Dagegen ist meine Paritätsverordnung eine geringe Zumutung. Freilich muss mit Widerstand gerechnet werden. Wegen des bürokratischen Wahnsinns und des irren Aufwands und der komplizierten Vorratshaltung. Was aber alles halb so wild wäre. Die Zumutung der paritätischen Speisekarte besteht lediglich darin, dass das Küchenpersonal vegetarisch kochen kann und will. Was leider immer noch nicht verbreitet ist.

Letztens speiste ich mit meiner vollvegetarischen Frau in einem Pariser Drei-Sterne-Restaurant. Als ersten Gang servierte man ihr kaltes Mischgemüse, als zweiten lauwarms Mischgemüse und als dritten warmes Mischgemüse. Jeder Teller € 85,-.

So, leider, wird das mit der kulinarischen Weltrettung nichts werden.



Es muss nicht Kalb sein: Schnitzel schmeckt auch vom Sallerie fantastisch

**Ebenda** Über diese Seite

Hier behandeln Nina Kaltenbrunner, Werner Meisinger und Katharina Seiser jede Woche das Thema Kochen aus unterschiedlicher Perspektive

**FALTER** Ankündigung

Nächste Woche als Beilage zum FALTER: HEUREKA, das Wissenschaftsmagazin. Thema: Bildung nach der Pandemie – was soll sich ändern?

**HEUREKA #5 2021**  
DAS WISSENSCHAFTSMAGAZIN AUS DEM FALTER VERLAG

Bildung  
**Nach der Pandemie**