

Mehr davon: Café-Comebacks

Klar sind die goldenen Zeiten des Kaffeehauses vorbei. Weil erstens hat heute keiner mehr die Zeit, die Vorzüge des Cafés in Anspruch zu nehmen, und zweitens kann sich das Kaffeehaus diese Vorzüge, vor allem wegen der innerstädtischen Mieten und des geringen Umsatzes pro Tisch und Stunde, kaum mehr leisten. Dennoch scheint es, dass auch das „Kaffeehaussterben“ sein Ende gefunden hat, beziehungsweise, dass schon alle unauffälligen Cafés eingegangen sind und eh nur mehr die vitalen existieren. Und sie werden sogar frisch gestartet. Wie zum Beispiel diese hier:

Café Ritter Dieses stimmungsvolle Café war zum Sterben verurteilt und wurde von einem Großkonditor übernommen. Es darf inmitten des Mahü-Kommerzwahnsinns weiterhin alt und altmodisch sein.

6., Mariahilfer Str. 73, Tel. 01/587 82 38, Mo–Sa 7.30–22, So, Fei 9–21 Uhr, www.caferritter.at

Café Ritter Auch das Ottakringer Café Ritter pfiß aus dem letzten Loch, wurde Ende 2016 von der Bankerin Martina Postl übernommen und auf den richtigen Weg zurückgeführt.

16., Ottakringer Str. 117, Tel. 01/486 12 53, Mo–Sa 8–23.30, So 9–22 Uhr, www.caferritterottakring.at

Café Eiles Das Eiles war dunkel, abgewetzt und machte ganz schlechte Umsätze. 2016 übernahm es der Gastronom Gert Kunze, renovierte dort, wo es nötig war, hellte etwas auf, brachte frischen Wind und guten Kaffee. Funktioniert!

8., Josefstädterstr. 2, Tel. 01/405 34 10, Mo–Fr 7–24, Sa, So 8–24 Uhr, www.cafe-eiles.at

Café Schopenhauer Wunderschönes, großes Vorstadtkafé, 1925 gegründet und vor ein paar Jahren tatsächlich schon geschlossen. 2012 von einer Gruppe von Kaffeehaus-Enthusiasten wiedereröffnet, seitdem tolle Mehlspeisen, viel Kultur, lässige Mittagsmenüs.

18., Staudg. 1, Tel. 01/406 32 88, Mo–Fr 8.30–20, Sa, So, Fei 8.30–19 Uhr, www.cafeschopenhauer.at

Café Goldegg 1910 gegründet und als Treffpunkt des Eisenbahner-Widerstands in der NS-Zeit legendär geworden. Verfiel trotzdem, wurde vor 30 Jahren aber liebevoll renoviert und unter Denkmalschutz gestellt. Kraftort.

4., Argentinierstr. 49, Tel. 01/505 91 62, Mo–Fr 7–21, Sa 8–20, So 9–20 Uhr, www.cafegoldegg.at



Florian Holzer ist Herausgeber des Lokalführers „Wien, wie es isst“.
www.falter.at

Früher war alles besser, heute ist es aber auch gut: das neue Café Drechsler

FOTO:
HERIBERT CORN

Es war nicht alles besser

Das Café Drechsler geht in die nächste Runde. Und ein Deutscher kocht

LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER

Es gibt eine spezielle Form der Nostalgie, wir wollen sie die Drechsler-Nostalgie nennen. Vertreter dieser Form der Vergangenheitsverklärung führen ins Treffen, dass man früher beim Drechsler im Morgengrauen arg frühstücken konnte, dass der alte Drechsler ein Original und die abgeranzte Atmosphäre so einzigartig war. Eh. Nur war 2005, als das Drechsler zumachte, die Welt halt schon eine etwas andere als Ende der 70er oder Anfang der 80er. Der Naschmarkt war kein altmodischer Markt mehr, sondern eine turbulente Vergnügungsmühle; die gesetzlichen Rahmenbedingungen bezüglich Lokalöffnungszeiten hatten sich geändert und die Zahl derer, die heute um halb vier in der Früh ein Gulasch essen wollen, ist auch eher überschaubar. Dass die Renovierung von 2007 eher in die Hose ging, stimmt leider, das Drechsler wurde zu einem vergleichsweise indifferenten Szenelokal an der Naschmarkt-Peripherie.

Ende des vergangenen Jahres gab Drechsler-Betreiber Manfred Stallmayer das Café jedenfalls ab, die Horrorgeschichten, dass da jetzt der Mäcker oder Starbucks reingehen würden, waren unvermeidlich, und dann kam es in Wirklichkeit doch ganz gut:

Weinschenke-Mann Nikolai Kölbl versucht's neben seinen drei Burger-Lokalen und seiner Pizza Randle nun also auch noch mit einem Kaffeehaus.

Das Design wurde von groben Schnitzern befreit, aber bis auf ein riesiges Qualtinger-Porträt nicht maßgeblich verändert. Die Speisekarte schon, hier versucht man nämlich einerseits, Kaffeehausklassiker ein bisschen neu zu interpretieren (was schon oft misslang), andererseits endlich einmal ein paar kulinarische Spuren von Kölbls Heimat Berlin zu hinterlassen.

Der erste Versuch, die Berliner Senfeier, war dann irgendwie nicht ganz



Café Drechsler, 6., Linke Wienzeile 22, Tel. 01/581 20 44, Mo–Do 8–1, Fr 8–4, Sa 9–1, So, Fei 9–24 Uhr, www.cafedrechsler.at

so toll (die werden gerade überarbeitet und sollen auf der nächsten Karte neu erscheinen), der Stelzensalat vom Mangalitzaschwein, eine Art lauwarmes Wurzelfleisch, ist hingegen super (€ 12,90). Und die Rindsuppe mit Kräuterfrittaten ebenfalls – auch wenn Kölbl mit einer trüben Suppe, in der eine Frittaten-Palatschinken im Ganzen schwimmt, in der Gastgewerbeschule am Judenplatz sicher keinen Einser bekommen würde (€ 4,90). Der toskanische Brotsalat Panzanelle wird mit Schwarz- und Weißbrotwürfeln gemacht, ist trotz Prosciutto und Pfirsich etwas sehr knusprig, aber wahrscheinlich die beste Panzanelle Wiens (€ 9,90). Und auch beim Toast gibt Kölbl Vollgas, vielleicht eine Reminiszenz seines gescheiterten Toasteria-Projektes Bunter Hund, „G'zupfter Ferdl“, mit Pulled Pork vom Mangalitzaschwein, Rucola und Räucherkäse gefülltes Toastbrot, ist jedenfalls sehr gut (€ 8,90). Und man bekommt dazu Weine von Weninger, Scheucher und Braunstein glasweise. Das gab's im alten Drechsler alles nicht. Das gibt's am ganzen Naschmarkt nicht.

Resümee:

Das Drechsler wird wohl nie wieder zu dem, was es früher war. Aber so wie es jetzt ist, ist es auch nicht schlecht, muss man sagen.

GRAFIK: ARGE KARTO



Entdecke ausgezeichnete Rezepte auf Food Blogs.

www.afba.at | #afba18

