

Unsre liebsten Muntermacher



Gebäck, Marmelade, Kaffee – diese Kombination gehört in Österreich auf den Frühstückstisch. In Japan hingegen stehen Fisch und Reis am Speiseplan. Eine kulinarische Reise durch die Frühstückstraditionen auf der ganzen Welt offenbart nicht nur verschiedene Geschmäcker, sondern gibt auch Einblicke in Lebensweisen und Kulturen.

von **Heinz Tauber und Gloria Staud**

Frühstück ist die schönste aller Mahlzeiten. Man ist ausgeruht und jung, hat sich noch nicht geärgert und ist voll neuer Hoffnungen und Pläne.“ Mit diesen liebevollen Worten beschrieb der deutsche Schriftsteller Heinrich Spoerl Mitte des letzten Jahrhunderts die erste Mahlzeit des Tages. Heute gehört ein ausgedehntes Frühstück bei einem

Großteil der arbeitenden Bevölkerung wohl eher zum Wochenendluxus. Dabei bildet das Frühstück einen fundamentalen Bestandteil unserer Esskultur. Spätestens wenn wir in Japan oder Amerika nach dem Aufstehen etwas essen möchten, sehen wir die großen kulinarisch-kulturellen Unterschiede – und wünschen uns dann nichts sehnlicher als ein gutes klassisches „Continental breakfast“.

Üppig im Norden, spärlich im Süden?

Die Art und Weise, wie in einer Kultur gefrühstückt wird, entspringt nicht nur der Vorliebe des jeweiligen Volkes für bestimmte Speisen, sondern vor allem der Lebensweise und den Umständen, in denen die Essgewohnheiten entstanden sind. Interessanterweise „widerstehen“ die Frühstücksvorlieben bei den meisten Kulturen den Einflüssen anderer Küchen, sodass sich die Frühstückstraditionen über lange Zeit nicht verändert haben.

Möglicherweise, weil der Magen in der Früh noch keine große Lust auf exotische Experimente á la sushi und Seetangtörtchen hat!

In der Gewichtung des Frühstücks im Tagesspeiseplan zeigen sich schon große Unterschiede zwischen den einzelnen Ländern. So gilt das Frühstück in Nord- und Zentraleuropa sowie in Großbritannien als wichtigste Mahlzeit des Tages. Die südwesteuropäischen Länder hingegen bevorzugen nur einen kleinen Happen nach dem Aufstehen, dafür wird am Abend geschlemmt. Ein genauer Blick auf den morgendlich gedeckten Tisch zeigt allerdings, dass man das Frühstück in einem südlichen Land nicht unbedingt mit spärlicher Mahlzeit paraphrasieren darf. Der türkische kulinarische Tagesauftakt beispielsweise ist zwar einfach, aber doch nahrhaft.

Im deutschsprachigen Raum reicht das Wort „Frühstück“ etymologisch bis ins 15. Jahrhundert zurück und meinte ursprünglich das frühmorgens gegessene Brot. Über die Essgewohnheit weit vor

dieser Zeit legte der griechische Philosoph und Geschichtsschreiber Poseidonios im 1. Jahrhundert vor Christus Zeugnis ab: „Die Germanen aber essen als Frühstück Fleischstücke, die gliedweise gebraten sind; dazu trinken sie Milch und ungemischten Wein.“ Eine deftige Angelegenheit, die sicherlich als nahrhafte Unterlage für einen langen Arbeits- oder Kriegstag diente. Im Mittelalter, so belegen historische Aufzeichnungen, stand nach dem Aufstehen beim „gewöhnlichen“ Volk eine warme Suppe oder ein Brei auf dem Tisch, vor allem Wasser- und Biersuppe. Kaffee etablierte sich erst im 17. Jahrhundert als Modegetränk und noch später als Frühstücksdrink Nummer eins. Der Hauptbestandteil des Nahrungsangebotes – nicht nur am Morgen – war zu jener Zeit das Brot. Wer Glück hatte, erwischte noch ein Stück Pökelfleisch oder Speck, am Freitag Fisch. Hochwertiges Fleisch und Obst blieb der wohlhabenden Gesellschaft vorbehalten. Bei dieser stand das Frühstück oftmals erst am späteren Vormittag auf der Tagesordnung. Zum einen erhoben sich die wahrhaft Wohlhabenden, wann es ihnen passte, dann hielt die biblische Pflicht sie vom Speisen ab. So gingen die Ritter unmittelbar nachdem sie ihre Nachtruhe beendet hatten, zunächst in die Kirche. Erst danach nahmen sie ein dafür umso opulenteres Frühstück zu sich. Bereits zum Morgenmahl aß man Weißbrot, ein Schulterstück von einem Wildschwein, kleine, gebratene Vögel, die zusätzlich mit einer schmackhaften Soße serviert wurden. Zum Trinken gab es in manchen Kreisen bereits Kaffee, aber auch vor Wein und Glühwein schreckte man in den frühen Morgenstunden nicht zurück.

Kaiser, König, Bettelmann

Auch wenn sich die Frühstückskultur seit dem Mittelalter verändert hat, so findet man doch in vielen Ländern typische Ausprägungen des besten Startes in den Tag. Die Wertung des Frühstücks im deutschsprachigen Raum gibt das Sprichwort vor: „Frühstücke wie ein Kaiser, iss zu Mittag wie ein König, iss am Abend wie ein Bettelmann“ – übrigens kursiert auch die Variation König – Edelmann – Bettler. Ein umfangreiches und nahrhaftes Frühstück empfiehlt nicht nur die Volksweisheit, auch zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen raten dazu, den Tag mit einem nahrhaften Essen zu beginnen und abends dafür Zurückhaltung zu üben. Figur und Gesundheit würden sich dafür bedanken, so belegen Studien. Interessanterweise scheuen sich unsere südlichen Nachbarn

keinen Deut um diese Weisheiten und zelebrieren umfangreiche Abendessen. Doch zurück zum Frühstück: In Österreich stehen auf den meisten Frühstückstischen heute Backwaren, Brot, Butter und Marmelade oder andere süße Aufstriche sowie Kaffee, Tee oder Milch. Ein Blick auf die Speisekarten der renomierten Kaffeehäuser in Wien zeigt, dass hier nur wenige Variationen erlaubt sind. Das typische „Wiener Frühstück“ besteht meist aus Kaffee, Tee oder Schokolade, zwei Stück Gebäck, dazu Butter, Marmelade oder Honig.

Fakultativ dazu bestellen kann man Orangensaft und ein Ei. Mut zu eigenen Wegen darf der Gast eigentlich nur bei der Kaffeebestellung wagen: Vom kleinen Braunen über den Einspänner bis zum Cappuccino ist alles erlaubt, doch Herr und Frau Österreicher lieben wohl in erster Linie ihren Verlängerten. Schinken, Käse, Wurst und Speck gehören nicht



Müsli und Obst gehören bei vielen Familien auf den Frühstückstisch. Das Original-Bircher-Müsli wurde jedoch abends offeriert.

unbedingt zum klassisch österreichischen Frühstück, sind heute jedoch oft am Frühstückstisch zu finden. Ebenso wie Müsli und Frühstücksflakes – eigentlich aus der anglo-amerikanischen Frühstückspalette entliehen. Getreide als gesunder Start für den Tag wird übrigens schon in der Bibel und bei den alten Griechen erwähnt, so schrieb Diokles von Karystos etwa 400 vor Christi: „Wem an seiner Gesundheit liegt, der esse morgens einen Brei aus Getreideschrott.“ Der körnigen Ernährung zum Durchbruch verhalf der Schweizer Maximilian Bircher-Brenner im Jahr 1900, als er zum Schutz gegen Zivilisationskrankheiten aller Art einen Brei aus aufgequelltem Getreide und geriebenem Apfel mit Zitronensaft, Milch und Nüssen kreierte. Damals reichte der Arzt seinen Patienten diese Mischung allerdings zum Abendessen. Heute gehören Müslis in allen Varianten in zahlreichen Haushalten zum vitaminhaltigen Morgenimbiss dazu, je nach Geschmack mit Milch oder Joghurt. Die hiesigen Restaurants und Kaffees geben diesem gesunden Muntermacher meist den Namen „Fitness“- oder „Vitalfrühstück“ und offerieren noch diverses Obst dazu. All diese Frühstücksvariationen findet man – mit regionalen Abweichungen – auch bei unseren deutschsprachigen Nachbarn und auf internationalen Frühstückskarten unter dem Namen „Continental breakfast“.

Kaffee oder Tee – eine Frage nationaler Ehre

„Der Kaffee ist fertig, klingt das nicht unheimlich zärtlich?“, siniert der österreichische Rockbarde Peter Cornelius in einem alten Lied und beschwört damit neben Nostalgie und wohlentspanntem Aufstehen auch die Frühstückstradition unseres Landes herauf. Österreich gilt als Land der Kaffeetrinker, damit gehört Kaffee – in welcher Form auch immer – zum Frühstück zwingend dazu. Ebenso wie bei unseren Nachbarn im Süden: Bei einem italienischen Frühstück wird Espresso, Cappuccino oder Milchkaffee getrunken. Dazu isst man höchstens ein Cornetto, eine Brioche oder Kekse. Denn vom Frühstück halten die sonst kulinarisch nicht zurückhaltenden Italiener wenig. Dafür gibts am Vormittag oft noch eine zweite Pause, die „seconda colazione“, mit weiterem Kaffee und einem „spuntino“, dem kleinen Happen. Auch die Franzosen bevorzugen Kaffee und ein „dezent“ Frühstück: Zum *Caffé au lait* oder einer heißen Schokolade serviert man

in Frankreich meist nur ein Croissant. Wie unwichtig für die Franzosen das Frühstück ist, zeigen sie auch in der Bezeichnung: Der Morgenimbiss hat keinen eigenen Namen, sondern wird als „petit déjeuner“, also kleines Mittagessen, tituliert. Übrigens: Zur „klassischen Definition“ des französischen Frühstücks gehört noch eine Zigarette. Milchkaffee, „un cortado“ steht auch bei den Spaniern auf der Hitliste der Frühstücksgetränke, das „desayuno“ fällt ähnlich spärlich aus wie bei den Portugiesen: Ein kleines Gebäck reicht meist. Dafür legen beide Nationen Wert auf ein zweites, deftiges Frühstück, „almuerzo“ oder „las once“ in beiden Sprachen genannt. Die Portugiesen mögen zu ihrem Elf-Uhr-Mahl Würste vom Grill, Tomaten mit Brot, gebackenen Tintenfisch, Omelett und üppige Spezialitäten der jeweiligen Provinz.

Auch die Amerikaner lieben zum break-

Das englische Frühstück hat im Ausland einen beachtlichen Ruf erlangt. Die Franzosen halten es für absolut barbarisch: Wie könne man einen Tag mit Fisch und grauem Haferkleister, auch Porridge genannt, beginnen? Spötter wie Somerset Maugham hingegen bemerken, die beste Art, in England gut zu essen, sei die, dreimal täglich zu frühstücken. Eigentlich handelt es sich beim englischen Frühstück um eine Verschmelzung von Speisen außerhalb Englands, wobei die Schotten einen besonders starken Einfluss nahmen. Heute besteht ein typisches „english breakfast“ aus fünf Gängen: einem Glas Orangensaft oder einer gezuckerten Grapefruit folgt Porridge, der traditionelle Haferbrei. Das Kernstück des english breakfast bilden Eier in Varianten vom Spiegel- über Rührei bis zu den gekochten Eiern mit gekochtem Schinken, „ham“ oder Speck, „bacon“, meist gebraten. Als vierter Gang können Räucherfisch, kalter Braten oder „devilled

kid - neys“, pikante Ham-



Der Geschmack der Japaner: Fisch am Morgen. Dazu gibts grünen Tee.

fast hauptsächlich Kaffee – kein Wunder, haben sie doch vor Jahrhunderten den Tee als Sinnbild der Unterdrückung durch die Engländer in den Bostoner Hafen gekippt. Diese Episode in der Geschichte der beiden Länder zeigt zwar heute keine direkte Wirkung mehr, doch die Wahl des Frühstückgetränkes kann schon noch eine Frage der nationalen Ehre sein. Im Lied „An english man in New York“ singt der Rockstar Sting sinngemäß „Du trinkst Kaffee, ich trinke Tee, mein Freund“ und deklariert sich somit eindeutig als Engländer in der amerikanischen Metropole.

Eier ohne Ende

Bereits am Morgen lieben die Menschen auf den britischen Inseln Tee, oft in „erstauunlichen Mengen“, wie Adrian Bailey in „Die Küche der Britischen Inseln“ beschreibt. Zum Nationalgetränk der Engländer wird natürlich Milch gereicht.

mel-
n i e r -
chen, serviert werden.

Den Abschluss bilden dann Toast und Marmelade, wobei das englische Wort „marmelade“ nur die beliebte Orangenmarmelade bezeichnet, alle anderen Sorten werden „jam“ genannt.

Wenn sich die Amerikaner auch politisch von ihren Urvätern der britischen Inseln losgelöst haben, der Frühstücksgeschmack änderte sich – den Kaffee ausgenommen – kaum. Auch beim „american breakfast“ gibt es Eierspeisen in allen Variationen, inklusive „Pancakes“, eine Art Omelette, die mit Butter, Honig oder Sirup, aber auch pikant, „getopped“, munden. Obligatorisch sind Cerealien – also Frühstücksflocken – und Toast, oftmals auch Orangensaft. Der Frühstücksplan der Australier sieht übrigens ähnlich aus. Wirklich exzessiv gefrühstückt wird in Amerika jedoch nicht: Die meisten nehmen sich auf dem Weg in die Arbeit Kaffee und vielleicht noch Gebäck vom Coffeeshop mit.

Von Ekmek über Pratha zu Reis und Fisch

Die kulinarische Reise um die Frühstückswelt bietet noch zahlreiche andere Spezialitäten, die auch für österreichische Morgentische Anregungen bringen können. Ebenfalls der Tee-Fraktion angeschlossen ist die Türkei. Wie Urlauber wissen, wird hier zum Frühstück in erster Linie „Cay“ (Tee) serviert. Dazu passen „Melemen“, ein Rührei mit Tomaten und Zwiebeln oder Schafskäse und Paprika und „Zeytin“ (schwarze oder grüne Oliven). „Ekmek“ (Weißbrot) sowie Sesamkringel gehören zu jedem Essen dazu. Statt Melemen kann es aber auch „Tulum Peynir“ geben, einen trockenen Käse mit Butter geknetet, der aufs Brot gestrichen wird. Gerne mögen die Türken am Morgen auch „Sucuk“ (Knoblauch-Salami), würzigen Schafskäse mit Tomaten und scharfen Spitzpaprika mit Olivenöl.

Russische Familien frühstücken eingelegte Früchte, Konserven (im Notfall), Kaviar, aber auch Milchkaffee, gekochtes Ei, Butter- oder Käsebrot, süßen Aufstrich und Müsli. Die Getränke passen sich der Region an: Im Norden, wo das Wasser nur mit dem Eis existiert, kommt Krimsek (Eiswasser) ins Glas, sonst in erster Linie Kaffee, Kakao und Tee.

Einige Flugstunden weiter, in Pakistan, servieren die Frauen am Morgen Pratha (eine Art Brot aus Mehl, Öl und Zucker) mit Halva (ein süßer, fester Brei) und Puri Choleh (Kichererbsen-Curry). Getrunken wird „Lassi“ (Joghurtgetränk) oder Chai (schwarzer, gekochter Tee mit Milch und Zucker).

In Bangladesch essen viele Familien zum Frühstück selbstgebackenes Fladenbrot, Roti oder Tschapati genannt, mit Tee, Tscha. Reichere Familien beginnen den Tag auch mit Puffreis, gestampftem Reis oder in kaltem Wasser eingeweichtem Reis vom Vortag.

Das Frühstück gehört in Sri Lanka zu den wichtigen Mahlzeiten, um mit frischer Energie den Tag zu beginnen. Am Speiseplan stehen Aape (Pfannkuchen aus Reismehl), Indiaape (Nudelgeflecht) mit Sambol (Kokosraspeln mit Chili) oder Kirihodde (Kokosmilch mit Gewürzen). Gerne werden auch gekochter Reis vom Vortag, Bananen, Maniok oder Jackfrüchte aufgetischt. Natürlich gibt es auch Brot mit Butter und Eiern.

Für den europäischen Geschmack völlig fremdartig sind die morgendlichen Gedekke in China und Japan. In der Volksrepublik serviert man meist Reissuppe, Nudelsuppe, Fladenbrot, Sojamilch, Teigstangen,

Salzgemüse und andere warme Speisen sowie Chinatee. Seit kurzer Zeit setzt sich zum Frühstück auch immer mehr das Müsli durch. Auch in Japan als traditionelles Reisland stellen die Frauen bereits am Morgen Reis auf den Tisch. Dazu mögen die Japaner Natto, gebratenen Fisch und Miso-Suppe. Obligatorisches Getränk: grüner Tee. In Privathaushalten ist Toastbrot als Frühstück heute verbreitet. Internationale Hotels bieten die Auswahl zwischen traditionellem japanischem Frühstück und westlichem Frühstücksbuffet, oft in verschiedenen Restaurants gereicht.

Das Frühstück der afrikanischen Länder wurzelt sowohl in der häufigen Kargheit der Mittel als auch in den Traditionen der früheren Kolonialmächte. So spürt man in Mosambik noch gut den portugiesischen Einfluss. Dort bekommt man in den Städten Kaffee, Milch, Brot und Salat zum Frühstück. Am Land spielt das Frühstück jedoch keine große Rolle. Nur die Kinder trinken Tee und essen Maniok oder Früchte. Die erste Mahlzeit für die Erwachsenen ist das Mittagessen. Auch hier bildet die wichtigste Mahlzeit das Abendessen.

Die Hausfrauen in Ruanda setzten ihren Lieben am Morgen meist die Reste vom Abendessen (Mais, Gemüse, Süßkartoffeln) oder Bananen vor. In der Stadt erhalten die Kinder einen Maisbrei.

Die kulinarische Reise durch die Frühstückswelten führt zuletzt nach Südamerika. Auch hier prägt oft das Fehlen an finanziellen Mitteln die Morgenspeise. So haben viele Menschen in Ecuador kein Geld, um richtig zu frühstücken. Sie trinken morgens nur eine Tasse Tee. Wer es sich leisten kann, trinkt jugo (Obstsaft) und isst eine Scheibe Ananas oder Papaya, dazu Brot mit Butter und manchmal ein Rührei. Der Kaffee wird hier übrigens anders zubereitet als in Deutschland. Die Ecuadorianer bereiten zunächst einen Kaffeeextrakt. Davon lehren sie zwei bis drei Esslöffel in eine Tasse und füllen diese mit Milch oder Wasser auf. Früh aufstehen heißt es in Peru. In der Stadt bereiten die Mütter - oder bei sehr reichen Familien

die Dienstmädchen - zwischen 6.30 Uhr und 8.00 Uhr das Frühstück. Die Familien essen in der Küche oder im Esszimmer. Auf dem Land stehen die Frauen bereits ab vier Uhr in der Küche, in sehr armen Familien kommt es vor, dass gar nicht gefrühstückt wird.

Ein typisches kolumbianisches Frühstück der wohlhabenderen Familien besteht aus einer Tasse Kakao mit arepas (Maisfladen) oder buñuelos (Maismehlbällchen), huebos pericos (Eiern mit Zwiebeln und Tomaten), platanos maduros (gebratenen Kochbananen), Brot und Obstsalat.

Frühstück der Zukunft: allein oder als Businessanbahnung?

Bei so viel Kulinarik am Morgen stellt sich natürlich auch die Frage, wo und mit wem man frühstückt. In unserer westeuropäischen Gesellschaft mit Trend zu Singlehaushalten eine durchaus interessante Frage. Um dem schnell hinuntergeschlungenen Minifrühstück allein zu Hause zu entkommen, haben sich in den letzten Jahren „Frühstückstreffs“ formiert. Nach Angaben der Initiatoren bildet der Frühstückstreff ein übernationales, unpolitisches Forum für junge und jung gebliebene Menschen jeder Nationalität und Herkunft, mit dem Ziel, mit netten Menschen ausgiebig zu frühstücken und angeregt zu plaudern, egal in welcher Stadt man sich gerade befindet. „Wir sind faszinierende Frauen und Männer, Solitäre, Paare und Familien, die ihren privaten und beruflichen Freundeskreis erweitern und sich in guter Gesellschaft angeregt unterhalten möchten.“ Als Location bevorzugt das Team des Frühstückstreffs Cafés, Bistros und Restaurants, deren freundliche Mitarbeiter die Gäste in angenehmer Umgebung mit einem vorzüglichen Frühstück, Buffet oder Brunch verwöhnen und dabei vernünftige Preise kalkulieren. In Österreich bietet allerdings nur die Bundeshauptstadt die Möglichkeit des Frühstückstreffs, in den anderen Städten bemüht man sich noch um Treffs.



Frühstück in Pakistan kommt nicht ohne Pratha, dem Brot aus Öl, Mehl und Zucker, aus.

Blickt man jedoch auf die Frühstückstische der westlichen Zivilisation, stellt sich besorgten Geistern jedoch die grundsätzliche Frage, ob die Morgenmahlzeit überhaupt weiter existieren wird. Nicht nur wegen der zahlreichen Singlehaushalte, sondern auch, weil viele arbeitende Menschen am Morgen heute auf das Frühstück verzichten – aus Zeitmangel oder auch aus figürlichen Gründen. Gesund ist das Auslassen der morgendlichen Mahlzeit nach Ansicht der Experten jedoch nicht. Und schließlich verlieren wir auch ein Stück Kulturgeschichte, wenn wir alle mit leerem Magen aus dem Haus gehen. Schon deshalb sollte das Frühstück weiter bestehen. Hoffen wir es. Denn wie sagte schon Francis Bacon: „Hoffnung ist ein gutes Frühstück, aber ein schlechtes Abendbrot.“

Der Klassiker in Frankreich: Croissants. Sonst brauchen die Franzosen am Morgen nur noch ihren Café au lait zum „petit déjeuner“.



Der Herr der Bohnen

Was den Briten der Tee, ist den Österreichern der Kaffee. Er blüht weiß, reift rot, fließt schwarz und ist das beliebteste Getränk der westlichen Welt. Trotz seiner Popularität ranken sich noch einige Mythen um die Frucht des Kaffeestrauches. fiesta sprach mit Diplom-Kaffeekollektant Karl Petter, Fachlehrer an den Zillertaler Tourismusschulen.

von **Natalie A. Saboor**

Viele Wege führen in die Tasse. Wie trinken Sie Ihren Kaffee, Herr Petter?

Ich mag ihn am liebsten nach der Karlsbader Zubereitung mit der Bayreuther Kaffeemaschine. Der Kaffee läuft dabei durch einen Porzellanfilter, was die wohl schonendste Methode ist, ihn zuzubereiten. Das grobe Mahlgut, selbstverständlich nur aus Arabica Bohnen, wird in den auf der Kanne sitzenden Korpus eingefüllt. Dann füllt man heißes, nicht mehr kochendes Wasser langsam in den Seiher ein. Zum Schluss nimmt man den oberen Korpus ab, setzt den Deckel drauf und verwendet die Kanne wie eine Kaffeekanne. Im Gegensatz zu Filterpapier reagiert das heiße Wasser nur mit dem Porzellan, wodurch das ursprüngliche Kaffeearoma vollständig erhalten bleibt. Der durch das Filterpapier erzeugte leicht dumpfe Beigeschmack unterbleibt ebenso wie geschmackliche Veränderungen, die sich durch die Verwendung von Aluminium oder Plastik in herkömmlichen Kaffeebrühmaschinen ergeben! Das ist Kaffee pur, mein eindeutiger Favorit.

Trinken Sie Ihren Kaffee ohne Milch und Zucker?

Ja, auf jeden Fall. Damit übertüncht man nur den Kaffeegeschmack. Bei manchen Sorten ist das womöglich sinnvoll. Milch und Zucker helfen, wenn der Kaffee zu bitter oder sauer schmeckt. Es gibt auch durchaus interessante Rezepte mit Sirup, Alkohol oder anderen Zusätzen, aber ich halte das nur für Spielereien.

Wann wussten Sie, dass Sie die richtige Nase für Kaffee haben?

Seit meinem 13. Lebensjahr bin ich leidenschaftlicher Kaffeetrinker. Die Ober in den Kaffeehäusern in ihren schicken Fracks waren meine Idole. Jemand sagte einmal „Ein Ober ist Vorgesetzter seiner Gäste“. Das hat mich fasziniert und ich wollte näher in die Welt des Kaffees eintauchen. So habe ich in Wien eine Ausbildung zum Kaffeexperten gemacht.

Die Wiener haben ja eine sehr ‚spezielle‘ Einstellung zum Kaffee.

Oh ja, die Wiener sind in Bezug auf Kaffee ganz eigen. Kein Wunder, die Kaffeehauskultur hat dort ihren Ursprung. Die Legende besagt, dass nach dem Kampf gegen die Türken 500 Säcke Kaffee erbeutet worden waren. Der Offizier und Dolmetscher Georg Franz Kolschitzky, ein Pole, der in türkische Gefangenschaft geraten war,

bekam die Bohnen dann geschenkt, weil er sich mit der türkischen Kaffeekultur auskannte. 1683 eröffnete er das erste Wiener Kaffeehaus „Zur blauen Flasche“. Um 1900 gab es in Wien bereits rund 600 Kaffeehäuser. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass Sie einen schiefen Blick vom Ober ernten, wenn Sie in Wien einfach nur einen „Kaffee“ bestellen.

Es kommt also auf die richtige Bezeichnung an. Dank des internationalen Einflusses hat man heute die Qual der Wahl. Wer hats erfunden?

Am Wiener Hof wurde früher französisch gesprochen. So entstand die „Wiener Melange“: Kaffee mit viel Milch. „Melanger“ heißt auf Deutsch „mischen“. Die Italiener erfanden den Espresso um 1900. Besonders lustig ist der Ursprung des „Pharisäers“ im 19. Jahrhundert. In Gegenwart des deutschen Pastors Georg Bleyer durfte nur Kaffee getrunken werden. Zu einer Tauffeier wurde der Kaffee jedoch mit Rum vermischt. Die Sahnehaube verhinderte, dass der Rum im heißen Kaffee verdunstete und es nach Alkohol roch. Selbstverständlich bekam der Pastor stets einen „normalen“ Kaffee mit Sahne. Ob er wegen der immer heiterer werdenden



„Kaffee entzieht dem Körper kein Wasser. Es soll vielmehr den Gaumen ‚neutralisieren‘ und die Geschmacksnerven empfänglich für den Genuß des nächsten Schlucks machen.“

Karl Petter

Stimmung misstrauisch wurde oder versehentlich selber zum Pharisäer griff, weiß keiner. Berühmt aber ist sein spontaner Vergleich mit den Scheinheiligen früherer Zeiten: „Oh, ihr Pharisäer!“

Klären wir die Kaffee-Mythen: Macht Kaffee wirklich munter?

Das ist keine generelle Regel! Manche