



Ein Wiener Kaffeehaus
außerhalb Wiens?
Schwer vorstellbar.
Schon gar nicht
in Berlin. Die
österreichische
Gemütlichkeit passt
so gar nicht ins
Preußische. Und doch:
Vor den Toren Berlins
wird Kaffee peinlich
genau nach Wiener
Tradition serviert.

Text & Fotos: Stefan May

Kaffee im Morgenrot

Auf einem ovalen Metalltablett steht die Schale mit dem Verlängerten, daneben ein Porzellan-Kännchen mit Milch. Über dem Wasserglas liegt der Silberlöffel – wie man es von Wien gewohnt ist. Was aber auch in Wien kaum mehr anzutreffen ist, findet sich ebenfalls auf dem Tablett: ein Kännchen mit heißem Wasser zum beliebigen Weiterverlängern des Verlängerten. Perfekte Wiener Kaffeehaus-sitten – fast in Berlin.

Hohen Neuendorf heißt der nördliche Nachbarort der deutschen Hauptstadt. Die erste Station der S-Bahn nach der Berliner Stadtgrenze. Mitten zwischen alten und neuen Einfamilienhäusern steht die Jugendstilvilla Hundeshagen in Weiß und Ziegelrot. Vom Fahnenmast im Garten davor weht die österreichische Flagge, sogar mit Bundesadler darauf. „Wiener Kaffee-kultur“ leuchtet von einem Transparent. „Kaffeehaus Morgenrot“ liest man am Eingang.

Vor genau 10 Jahren, im Dezember 2005, saßen die heutigen Besitzer, damals beide noch in der Werbebranche tätig, im Wintergarten ihrer Villa und überlegten, wie es beruflich mit ihnen weitergehen sollte. „Im Morgenrot kam uns die Idee: Lass uns ein Kaffeehaus machen“, erzählt die Besitzerin Eva Tiffany Bollmann. „So sagten

wir, unten machen wir das Kaffeehaus, privat ziehen wir uns zurück in den ersten Stock.“

Deshalb sieht das Kaffeehaus Morgenrot innen auch nicht aus wie ein typisches Wiener Kaffeehaus, eher wie eine Wohnung: ein paar Zimmer mit Stuckdecke und Erker, Teppiche, Korbsessel, Bilder an den Wänden und Kästen mit Büchern. Damit erfüllt die Hohen Neuendorfer Institution dennoch eine wichtige Komponente des Wiener Kaffeehauses: die Behaglichkeit.

Das Betreiber-Ehepaar hatte sich sofort mit großem Ernst in seine neue Arbeit gestürzt: Er, ein gebürtiger Wiener, machte Barista-Kurse und ist für die Zubereitung des Kaffees verantwortlich. Sie, aus Frankfurt stammend, wacht über das Lokal, lernte die österreichischen Eigenheiten. Sie machen Reisen in die Herkunftsländer ihres Hauptartikels, nach Guatemala und Ruanda, testen Sorten in der Berliner Kaffeerösterei: „Wir möchten, dass der Kaffee als Schwarzer würzig schmeckt, als Großer Brauner zartbitter mit würziger Note, als Wiener Melange zartbitter-schokoladig und als Milchkaffee, sprich als Kaffee verkehrt, nach Vollmilchschokolade“, sagt Eva Tiffany Bollmann. Schließlich wurde es eine Mischung aus Bohnen aus Brasilien, Indonesien und Guatemala, die „Morgenrot-Mischung“.



Einladender Eingang zum Wiener Kaffeehaus in Berlin.



Links: Eva Tiffany Bollmann legt Wert auf beste Qualität, nicht nur beim Kaffee, sondern auch beim Tee.

Unten: Gemütlicher geht's gar nicht mehr ...



> Sie nimmt es genau mit der Marke Wiener Kaffeehaus: Die Eier im Glas sind mit Schnittlauch bestreut, die Teebutter kommt aus Österreich, und die Speisekarte kennt keinen germanischen Ausrutscher: Hartnäckig wird das Gebäck gegen die sprachlich in diesen Breiten üblichen Brötchen verteidigt, auch wenn sich mancher Gast darunter Kekse vorstellt.

Es gibt Schlagobers und Semmeln sowie 21 Kaffeesorten, darunter so ausgefallene wie die Wiener Spezialitäten überstürzter Neumann und Obermayer. „Dabei wird der Löffel umgedreht aufgesetzt und das flüssige Obers darüber gegossen. Es wird nicht umgerührt“, erzählt Bollmann. „So wurde der Kaffee schneller kalt, und Herr Obermayer im Café Central in Wien konnte ihn eher trinken.“

Am meisten wird hier die Melange geordert, der Verlängerte ist eher die Rarität unter den Bestel-

lungen. Das in Deutschland beliebte Kännchen Kaffee verweigert man zu servieren. Auch findet man auf der Karte nur Schalen, keine Tassen. Nicht verwunderlich, dass das Kaffeehaus Morgenrot nach Angaben der Betreiberin als einziges Lokal im Ausland Aufnahme in den Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer gefunden hat, als „Botschafter“.

Auch in Deutschland heimste das „Morgenrot“ bereits Auszeichnungen ein, etwa als bestes Kaffeehaus im Bundesland Brandenburg. Auf der Speisekarte wird der Unwissende mit der Wiener Traditionseinrichtung vertraut gemacht: „Anno 1752 billigte Kaiserin Maria-Theresia die Ausweitung der Kaffeesiederkonzession. Seit damals wird auch Tee und Trinkschokolade konsumiert.“ Und mehr: Das „Morgenrot“ führt zwei Biersorten, Weine und Mineralwasser – allesamt österreichische Marken.

Anfangs boten die beiden Cafetiers auch Küche an, bis 21 Uhr: Burenwurst, Käsekrainer und Krautstrudel. Doch nach vier Monaten erkannten sie, dass sie ausschließlich als Kaffeehaus wahrgenommen wurden und sich am Abend kaum jemand in die Villa verirrt. Seitdem wird um 18 Uhr geschlossen. Es lässt sich unter fünf Frühstückssorten wählen, darunter einer mit Buttersemmel oder einer mit Topfen – dem Auslandsösterreicher fast abhanden gekommene Vokabel, die nach längerem Aufenthalt in Berlin wieder wohlig-warm im Ohr klingen.

Am Vormittag – sie sagt: „Zum Gabelfrühstück“ – gibt es Debreziner und Gulasch („nicht in Kartoffel-Sahnesauce, sondern in sämiger Zwiebelsauce“), doch mittags ist damit Schluss, um den Küchengeruch aus den Räumen zu bekommen. Für die Gäste ab halb drei wird täglich ein Strudel ins Rohr geschoben. Außerdem stehen Kaiserschmarrn und „eine Palatschinke“ zur Auswahl. Nicht „ein Palatschinken“, wie es manch pseudo-österreichisches Lokal in Deutschland anschreibt.

Dabei nimmt es das Ehepaar Bollmann nicht nur mit der Etymologie, sondern auch mit der Qualität genau: Die Vollmilch kommt zweimal in der Woche vom Bio-Hof, und auch das bekanntlich ziemlich harte Berliner Wasser muss

erst so weich wie das Wiener Wasser gemacht werden, damit der Kaffee auch samtig durch die Kehle rinnt: Die Wasser-Aufbereitungsanlage wird alle halben Jahre überprüft.

Einfach hat man es als Spezialgastronom in diesem aufgelockerten Wohngebiet vor den Toren Berlins nicht: Auf Laufkundschaft kann nicht gezählt werden. Denn das Lokal liegt, wie man in Berlin sagt, „jottwede“ – ganz weit draußen. Es ist Mundpropaganda, die dem Kaffeehaus Morgenrot zu seinen Gästen verhilft. Vielfach sind es Berliner oder in Berlin wohnende Österreicher, die ihren österreichischen Besuch nach Hohen Neuendorf führen, um ihm dort stolz ein original Wiener Kaffeehaus zu präsentieren.

Einige sagen: Wir überprüfen das demnächst, wir kommen mit Freunden aus Tirol, und die können uns dann sagen, ob das hier alles richtig gemacht wird. Die Bollmanns können sich ob solcher Ankündigungen ruhig zurücklehnen: Höchst zufriedene Gästebucheintragen, darunter jene des Schauspielers Michael Degen, bestätigen die Authentizität. Ganz bewusst lässt man im Kaffeehaus Morgenrot auch den Gast einmal eine halbe Stunde alleine bei seinem Kaffee sitzen, ohne ihn nach weiteren Wünschen zu fragen, weil man um die

lange Verweildauer in den Wiener Pendants weiß. Zudem hängen Zeitungen, eingespannt in eine Holzhalterung, am Garderobenhaken. Und wie in traditionellen Kaffeehäusern üblich, finden in den Räumen regelmäßig Kulturveranstaltungen statt.

Dennoch ist das Kaffeehaus auch in Deutschland kein Museum, kein Rückzugsgebiet für die Älteren. Eva Tiffany Bollmann spricht von einer „dritten Welle“, einer Contra-Situation gegenüber Starbucks und all den anderen Pappbecher-Caféläden: „Die Jüngeren und auch die Kaffeeinteressierten sagen: Das reicht mir nicht mehr.“ Und so haben sich in Berlin, vor allem im Bezirk Prenzlauer Berg, zahlreiche kleine Cafés angesiedelt, mit einem bunten Stilgemisch an Einrichtungsgegenständen und eher karg in der Anmutung.

Doch sie möchten mit ihren speziellen Kaffees punkten, manche der Lokale sind gleichzeitig Mini-Röstereien, und das Personal spricht in erster Linie Englisch. Die Kaffeehaus-Chefin aus Hohen Neuendorf kennt die Lokale mit den teils skurrilen Namen und besucht sie selbst auch, „um uns mit dem Thema Kaffee weiter auseinanderzusetzen“. So etwas wäre früher in Berliner Cafés oder in ihrer Heimat Frankfurt nicht möglich gewesen. „Das kommt jetzt erst durch diese Mikroröstereien, die eben auch gleich den Kaffee mit anbieten.“

Das Publikum liebt auch außerhalb der großen Stadt das Kaffeehaus. Mitunter zu sehr, worauf eine Eintragung am Ende der Speisekarte im Kaffeehaus Morgenrot hinweist: „Nehmen Sie all Ihre Eindrücke mit nach Hause, aber lassen Sie die Silberlöffel hier. Danke.“ Es ist der Kaffee, dem das Herz des Ehepaars Bollmann in ihrem zweiten Berufsleben gehört: „Wir wollen Spaß am Beruf und am Leben haben“, sagt die Besitzerin des „Morgenrot“. „Wir haben den schönsten Arbeitsplatz der Welt, egal ob das Kaffeehaus leer oder voll ist.“

INFO

Kaffeehaus Morgenrot in der Villa Hundeshagen, Mi bis So: 10 bis 18 Uhr, Scharfschwerdtstraße 1, 16540 Hohen Neuendorf

www.kaffeehaus-morgenrot.de
e-mail: post@kaffeehaus-morgenrot.de
Tel.: 0049-3303-40-98-04

