

# Kohv, kook ja sigaret

*Viini nägu ei kujunda mitte ainult klassikaline muusika, nooblilt lohakad linnakodanikud ja uhke arhitektuur. Seda teeb ka uut hoogu koguv kohvikukultuur. Sõpradega kohvitassi taga kohtumine kuulub viinlaste seltskonnaellu juba pea 300 aastat.*

Tekst ja fotod: Kadri Kallaste

**Ajalugu.** Esimesed algelised kohvikud avati pärast viimast türklaste rünnakut 17. sajandi lõpus, kui vaenlase laagriplatsilt leiti kotid salapärase roheliste ubadega, mida esialgu peeti kaameli söödaks. Viini kohvikute edu ei sündinud üleöö, sest kohalikud olid musta ja mõru joogi suhtes väga skeptilised. Kui aga pärast mitmeid katsetusi vedelikule ka suhkrut ja piima lisati, leidis sellele juba rohkem tarbijaid. Ajal, kui erinevatel kohvijookidel veel nimed puudusid, eristati ja valiti meelepärast keelekastet joogi värvivarjundi alusel.

Viini kohvikute õitseag saabus eelviimasel sajandivahetusel. Paljud veel tänaseni töötavad nooblid kohvikud – Café Landtmann, Café Central, Café Prückel ja paljud teised, olid kohtumispäigaks suurtele kirjanikele, kunstnikele ja poliitikutele.

**Tänapäev.** Kohalik linnarahvas veedab kohvikutes kooke-kohvi nautides ja värsked ajalehti lugedes pikki tunde. Kelner serveerib kohvi koos klaasikese veega ning toob värsket vett pidevalt juurde.

Viini kohvikutes käivad kohv ja sigaretid käsikäes. Loomulikult on kõikides kohvikutes ka mittesuitsetajate tsoonid, mis on aga samahästi kui välja surnud. Ka teenindus on seal mitu korda aeglasem, nii et kohati tekib karantiinis istuva pidalitõbise tunne. Kui on soov kogeda ehedat Viini kohvikut, tasub suitsupahvakud vapralt ära kannatada.

Samuti ei tasu ehmuda teenindajate ülbusel, mis on sealsetele kelneritele väga omane. Võib vabalt juhtuda, et mustas sabakuues väarikas härra on kliendi suhtes üleolevalt ükskõikne, viskab kandiku hoolimatult lauale või

krimpsutab napi jootraha peale avalikult nina. Asja tasub võtta huumoriga – selline suhtumine pole mingil juhul isiklik.

Jootraha antakse tavaliselt arvet makstes. Raha ulatades tuleb kelnerile öelda, palju te koos jootrahaga maksate, nii on kelneril kergem raha tagasi anda.

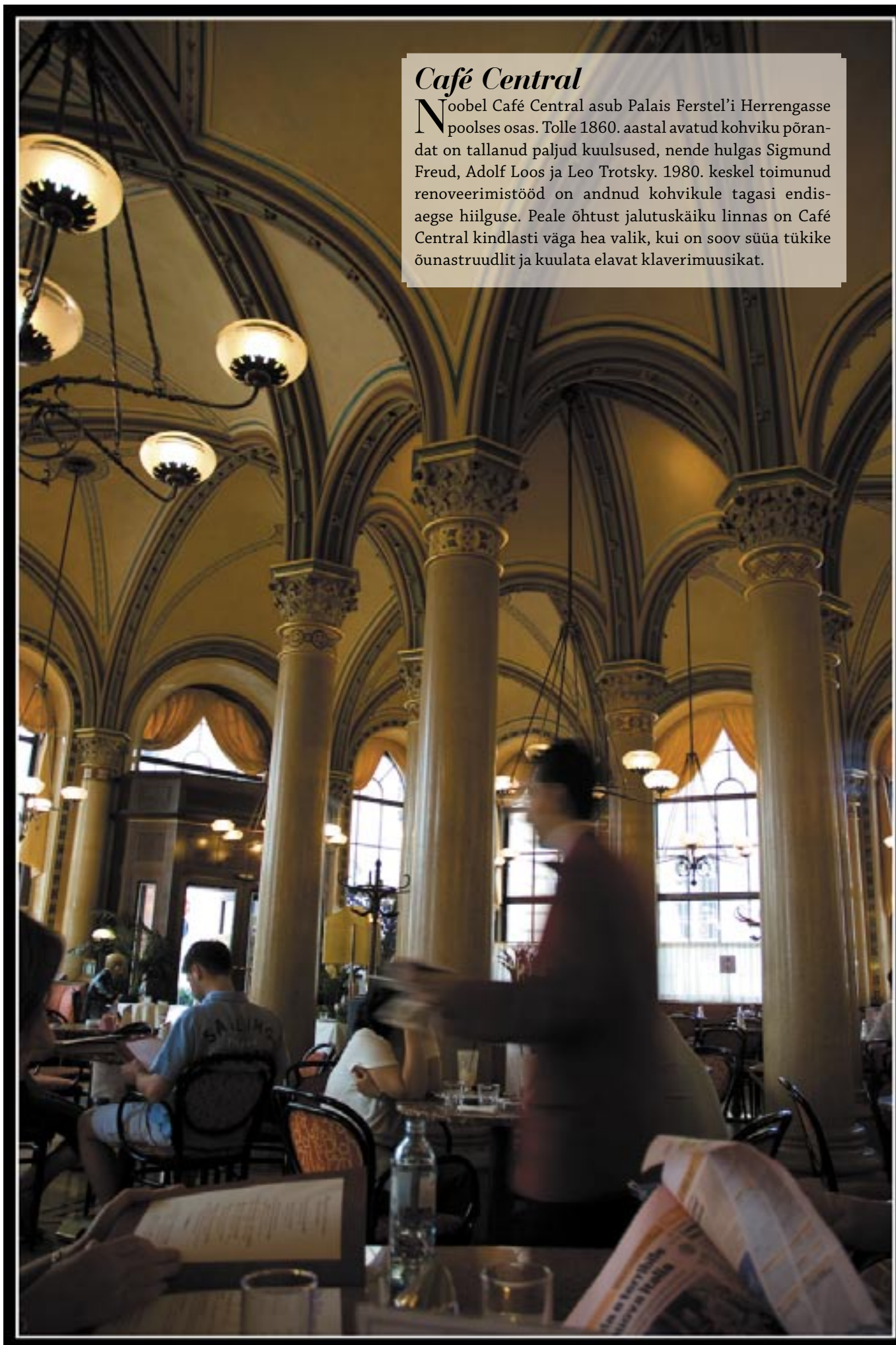
Suureks boonuseks nii turistile kui kohalikule on kohvikutes toimuvad üritused – vanades kohvikutes kõlab õhtuti klaverimuusika, loetakse raamatuid ja diskuteeritakse, uuemates keerutavad plaate DJ-d ja esinevad artistid. Alati tasub heita pilk kohviku teadetetahvlile või kodulehele.

Allpool lühiülevaade 10 Viini kohvikust - 5 klassikalisest ja 5 modernsest – millega tasub lähemalt tutvuda. Kõik asuvad kesklinnas või sellest lühikese jalutuskäigu kaugusel.



## *Café Central*

Noobel Café Central asub Palais Ferstel'i Herrengasse Noobelses osas. Tolle 1860. aastal avatud kohviku pörandat on tallanud paljud kuulsused, nende hulgas Sigmund Freud, Adolf Loos ja Leo Trotsky. 1980. keskel toimunud renoveerimistööd on andnud kohvikule tagasi endis-aegse hiilguse. Peale õhtust jalutuskäiku linnas on Café Central kindlasti väga hea valik, kui on soov süüa tükike õunastruudlit ja kuulata elavat klaverimuusikat.



## **Demel K. u. K. Hofzuckerbäcker Wien**

Mitte miski ei ületa Demel'i fantaasiaküllaseid Maateaknaid ja rokokostilis interjööre. Juba 18. sajandi lõpus asutatud kohvik varustas Habsburge ja nende kuninglikke külalisi mitmesuguste maiustustega. Sellest ajast pärineb ka siiani alalhoitud nimetus – Demel Kaiserlicher und Königlicher Hofzuckerbäcker – Demel'i keiserlik ja kuninglik õukonnakondiiter. Kohvikus avaneb võimalus lubada end poputada tagasihoidlikes mustades kleitides teenindajatel ja jälgida, kuidas kondiitrid klaas-seinte taga kreemikooke, teeküpsiseid ja teisi maiustusi valmistavad.



## **Café Landtmann**

Linna kõige elegantsemaks kohvikuks ristitud Café Landtmann avas ukseid 1873. aastal ning on tänaseni teenindanud suurel hulgal kohalikke ja välismaiseid kuulsusi, nende hulgas Sigmund Freud, Gustav Mahler, Marlene Dietrich, Romy Schneider, Hillary Rodham Clinton, Sir Paul McCartney ja palju teised. Vähesed kohad linnas pakuvad samaväärset luksuslikku keskkonda ja suurepäraseid toite.



### *Kleines Café*

Viimaste suviste päikesekiirte püüdmiseks on Kleines Café väliterrass parim koht Viini kesklinnas. Nii nagu nimigi viitab, on kohvik ise tilluke, mahutades umbes kümme hiiglaslike vuntsidega onu ja sama palju noori intelligente, kes joovad kohvi kõrvale väikese pitsi kangemat kraami ja hammustavad peale jupi frankfurterit rohke sinepiga.



### *Café Hawelka*

Leopold Hawelka poolt 1939. avatud Café Hawelka on Lüks armastatuimaid südalinna kohvikuid. Selle sarm peitub kulunud 1930. hõngulises interjööris ja omaniku traditsioonilembuses. Alates kümnest öhtul tasub tellida kohalikku magustoitu - Buchteln, mida valmistab endiste omanike poeg Günther Hawelka ema retsepti järgi.



## Tanzcafé Jenseits

Hämara minevikuga kohvik on tänaseks uue hinguse hsaanud. See endises bordellis avatud punase sisustusega kohvik ahvatleb erinevast vanusest külastajaid oma hubase atmosfääri, rea kokteilide ja vaheldusrikka DJ-de nimistuga. Kohviku ainus miinus on kasin suupistete valik, seega tühja kõhuga ei tasu sinna minna, aga klaasikese veini limpsimiseks on koht asendamatu. Sisse saamiseks ära unusta ukse taga kella helistada.



## Rote Bar

Ööliblikate meeliskoht punasest sametist istmetest ja hiiglasliku kristall-lühtriga. Rote Bar asub Volksteater'i teisel korrusel ning on avatud nii teatrihuvilistele kui niisama uitajatele. Külalisele pakub Rote Bar mitmekülgset muusikaprogrammi ja koka Andrea Kaufmanni kulinaarseid saavutusi. Kontsertide puhul tasub alati laud broneerida, sest koht on igal õhtul rahvast täis.



## Café Leopold

Leopold Café on üks Viini modernsemaid kohvikuid. Selle populaarsuse tingib asukoht linna ühes uuemas muuseumis, Leopold Museum'is. Päevasel ajal pakutakse seal Aasia ja Kesk-Euroopa roogi ja laias valikus kohvijooke, kolmel õhtul nädalas muutub see aga elavaks öölokaaliks.



## *Das Möbel*

**K**ui teiele pakub huvi kaasaegne disain või otsite värskeid ideid kodu sisustamiseks, tasub einestada Das Möbel'is, mis on tore kooslus kohvikust ja mööblipest. Asutus on olnud hüppelauaks paljudele kohalikele ja välismaistele disaineritele, kelle toodangut saavad külastajad mõnusalt aega veetes ise järgi proovida. Das Möbel'it külastades tasuks maitsta tükike suurepärasest Quiche Lorraine'i.