



**University of
Zurich**^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
University Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 2013

Wiener Melange

Neuner-Jehle, S

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich
ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-93678>
Journal Article
Published Version

Originally published at:
Neuner-Jehle, S (2013). Wiener Melange. PrimaryCare, 13(21):389.

Stefan Neuner-Jehle

Wiener Melange

Zum Ausklang der Reihe «kaffeetischphilosophische Mini-Essays»: ein kaffeekultureller Mini-Essay

Die Stadt Wien war immer schon ein Schmelztiegel von Kulturen und ein Tor zum Orient. Das wird auch aus der Legende sichtbar, wie der Kaffee nach Wien kam [1]: Der Serbe Kolschitzky erbat sich als Belohnung für seinen Einsatz während der zweiten Belagerung Wiens durch die Türken 1683 einige Säcke mit Kaffeebohnen, die das türkische Heer zurückgelassen hatte. Damit gründete er das erste Wiener Kaffeehaus «Zur blauen Flasche». Andere Quellen nennen Johannes Diodato als ersten Kaffeehausbesitzer Wiens – auch er ein Orientale, nämlich Armenier. Die Eleganz der *Grands Cafés* kam erst später dazu, im 19. Jahrhundert, in Wien wie in anderen europäischen Metropolen¹.

Unzählige Literaten haben das Kaffeehaus später zu ihrem Wohnzimmer und Büro gemacht, und ihm damit zu Weltruhm verholfen. «*Ins Kaffeehaus gehen Leute, die alleine sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen*», schrieb Alfred Polgar, und «*Kaffeehaus verhält sich zu Wohnung wie Liebe zu Ehe. Der Mocca ist nur der Eintrittspreis*», meinte Hans Weigel [1]. Das führt uns zum Substrat, dem Kaffee. So vielfältig Herkunft, Sorte und Röstung der Kaffeebohne sind, so variantenreich ist die Zubereitung. Was sich hinter einem *Einspänner*, einem *Kapuziner*, einem *Verlängerten*, einem *Kaffee verkehrt*, einem *Piccolo*, einer *Melange* oder einem *Pharisäer* verbirgt, kann man nur phantasieren, und probiert man am besten selbst aus. Die Wiener haben es geschafft, aus Kaffee eine Weltanschauung und eine Lebensform zu machen. Und ver-

markten diese inzwischen tüchtig. Das soziale Gewissen kann nicht ganz beruhigt werden, haftet doch an Anbau und Handel mit Kaffee viel Elend, mit *fair trade* nur punktuell abgemildert.

Und der Bezug zur Medizin? Ich verzichte auf die Beweisführung, dass Kaffeegenuss mit Mass laut neuen Erkenntnissen gesundheitsförderlich und nicht schädlich sein soll. Die Kunst, aus der oben erwähnten Vielfalt der Kaffeebohne den raffiniertesten, wirksamsten und für genau diesen Augenblick passendsten Zauberkaffee zu bereiten, erinnert ein wenig an die Kunst der Alchimisten, Apotheker und Ärzte: Eine Mischung aus Wissen, Handfertigkeit, Erfahrung und Intuition macht aus einer Wirksubstanz genau das Mittel, das der Kranke jetzt braucht.

Und die Botschaft an Sie als Leser? Sie erschliesst sich, wenn Sie sich genau jetzt hinsetzen, sich einen Kaffee gönnen, seinen Duft in Ihre Nase steigen lassen, einen Hauch südamerikanischer Lebensfreude darin finden ... Eine Tasse Kaffee steht für Pausieren, Entspannen, Innehalten, Durchatmen, Plaudern, Träumen – Gesundheitsförderung pur!

Literatur

- 1 Neumann P. Wien und seine Kaffeehäuser. 3. Auflage. München: Heyne Verlag; 1997.

Korrespondenz:

Dr. med. Stefan Neuner-Jehle, MPH
Schmidgasse 8
6300 Zug
sneuner[at]bluewin.ch

¹ Es freut mich natürlich, dass eines der ersten eleganten Wiener Kaffeehäuser das Kaffee Neuner in der Spiegelgasse war – zu meinem leisen Bedauern ist die Wiener Neuner-Dynastie nicht direkt mit mir verwandt.

