

# Das Thema des Monats

## Die Wiener Kaffeehauskultur

Haben Sie sich schon mal bei einer der großen Café-Ketten einen Coffee to go im Pappbecher geholt und hatten dabei ein ganz anderes Gefühl, als eine Tasse Kaffee in der Hand zu halten? Was unterscheidet einen Coffee to go von einem normalen Kaffee oder gar von einem Kaffee aus einem Wiener Kaffeehaus? Alles!

In einem Wiener Kaffeehaus herrscht eine ganz spezielle Atmosphäre. Sie trinken nicht einfach Kaffee, sondern genießen das besondere Ambiente und das familiäre Flair.

Wiener Kaffeehäuser sind ein beliebter Treffpunkt für ein Plauscherl unter Freunden und ebenso Ort für Geschäftsgespräche und Verhandlungen. Sie sind ein Treffpunkt mit Seele und Herz für Jung und Alt. Aus diesen Gründen hat die Unesco die Wiener Kaffeehauskultur 2011 zum Immateriellen Kulturerbe erklärt:

<https://www.unesco.at/kultur/immaterielles-kulturerbe/oesterreichisches-verzeichnis/detail/article/wiener-kaffeehauskultur>

### Unterrichtsablauf:

#### 1. Einstieg

Begeben Sie sich mit Ihren Lernenden auf einen virtuellen Spaziergang durch das berühmte Kaffeehaus „Café Central“ in Wien und bestaunen Sie die Riesenauswahl an Torten, die elegant-gemütliche Einrichtung mit den Marmortischchen und die behagliche Beleuchtung:

<https://www.cafecentral.wien/>

Starten Sie dann diese kleine Diashow und lassen Sie Ihre Lernenden ein paar Stichpunkte zum Thema „Wiener Kaffeehaus“ notieren:

<https://www.wien.gv.at/freizeit/essen/kaffeehaus/impressionen.html>

Mögliche Lösung: „Möblierung“ (→ Marmortische, Holzstühle, Polsterbänke), „Beleuchtung“ (→ gedämpftes Licht), „Angebote für den Gast“ (→ große Auswahl an Torten, Kaffee, Zeitungen, Billard), „Atmosphäre“ (→ gediegen, plüschig, behaglich, gemütlich, elegant, altmodisch ... ).

#### 2. Vertiefung: Merkmale und Geschichte der Kaffeehäuser

Für die Wiener sind die Kaffeehäuser das „zweite Wohnzimmer“ – und das schon seit dem Ende des 17. Jahrhunderts, als das erste Kaffeehaus in Wien eröffnete. Die Erfolgsgeschichte dauert bis heute an, man schätzt, dass es allein in Wien über 1000 Kaffeehäuser gibt.

## Das Thema des Monats

Die Merkmale eines typischen Kaffeehauses und einen Abriss der Geschichte der Kaffeehäuser und damit der Kaffeekultur in Österreich finden Sie auf der folgenden Webseite:

[https://www.planet-wissen.de/kultur/brauchtum/traditionslokale\\_rendezvous\\_mit\\_der\\_geschichte/pwiewienerkaffeehauskultur100.html](https://www.planet-wissen.de/kultur/brauchtum/traditionslokale_rendezvous_mit_der_geschichte/pwiewienerkaffeehauskultur100.html)

### 3. Kaffee ist nicht gleich Kaffee: österreichische Kaffeespezialitäten

Obwohl zu einem Kaffeehaus natürlich der Kaffee gehört, darf man in Österreich nicht einfach nur „einen Kaffee“ bestellen. Denn der Kaffee heißt in Wien nicht einfach nur Kaffee und besteht nicht einfach nur aus Kaffeebohnen und Wasser! Die Kaffeehäuser haben ihre eigenen, streng gehüteten Kaffeemischungen, die sie nach alten Rezepten mit Milch, Sahne und Zucker verfeinern und unter phantasievollen Namen anbieten.

Der folgende Film gibt einen Überblick über die verschiedenen Kaffeearten. Wer möchte, kann diese Informationen auf der zweiten Webseite noch einmal nachlesen:

<https://www.youtube.com/watch?v=LrjB9pC94yg>

<https://www.wiener-kaffeehaus.at/wiener-kaffeehauskultur/>

Und was isst man in einem Kaffeehaus? Natürlich hausgemachte österreichische Torten und Mehlspeisen. Sachertorte, Apfelstrudel, Nockerln, Buchteln, Palatschinken,

Kaiserschmarren: Auf dieser Webseite finden Sie eine Liste der typischen süßen Gerichte:

<https://m.gastroanzeigen.de/magazin/traditionelle-oesterreichische-mehlspeisen/>

### 4. Seh-Hörverstehen: Ist Kaffee ungesund?

Kaffee ist das Lieblingsgetränk der Deutschen, aber viele trinken ihre täglichen drei bis vier Tassen mit schlechtem Gewissen, denn Bohnenkaffee hat einen schlechten Ruf: Er wird verdächtigt, gesundheitsschädlich zu sein. Stimmt das? Schauen Sie sich zum Abschluss Ihres Unterrichts einen kurzen Film zu diesem Thema an. Die Transkription des Filmes finden Sie ebenfalls auf der Webseite:

[http://www.focus.de/gesundheit/videos/wundermittel-oder-gesundheitskiller-die-wahrheit-ueber-kaffee\\_id\\_2679349.html](http://www.focus.de/gesundheit/videos/wundermittel-oder-gesundheitskiller-die-wahrheit-ueber-kaffee_id_2679349.html)

## Das Thema des Monats

Fragen für Ihre Lernenden könnten sein:

- Welche Wirkung hat Kaffee bei Arteriosklerose (= Arterienverkalkung), Herzinfarkt und Diabetes? (Eine positive! Das Risiko von Arteriosklerose und Herzinfarkt sinkt, weil im Kaffee Antioxidantien sind, die das „gute“ Cholesterin erhöhen und das „böse“ senken. Kaffee wirkt sich auch positiv auf den Insulinspiegel aus, er ist für Diabetiker also geeignet.)
- Treibt Kaffee den Blutdruck in die Höhe? (Nein, nicht bei regelmäßigem Konsum.)
- Macht Kaffee süchtig? (Nein, Kaffee kann nicht körperlich süchtig machen.)
- Was haben Studien ergeben? Ist Kaffee schädlich? (Nein! Die Studienergebnisse sind so positiv, dass man bei Kaffee von einem „Wundermittel“ sprechen kann.)