

Teil 13

ALLES SACHER

Zu Besuch im „Wiener Caffeehaus“
in Neu-Westend. Es gibt viele Stammkunden
Von Sabine Flatau

Der Anblick ist hinreißend. Wer durch die Tür ins Wiener Café am Steubenplatz tritt, direkt am U-Bahnhof Westend, steht vor dem großen Tortenbuffet: Schottische Himbeertorte, Linden-, Schwarzwälder Kirsch-, Nuss-Sahnetorte, Mignontorte, Frankfurter Kranz. Die Auswahl aus den vielen Verlockungen zu treffen fällt schwer. Daneben, in einer kleinen Vitrine, ist eine ähnlich verführerische Auswahl an Pralinen zu sehen: rote, weiße, mit Kakaopulver be-

stäubte. Auch die Platzwahl im Café ist nicht ganz einfach – denn auch da muss man sich entscheiden. Lieber am Fenster mit Blick auf den Steubenplatz und die Preußenallee? Oder auf dem Podest im Inneren, in einem der Sessel an den kleinen Tischen? Oder am Rand auf dem Sofa, mit dem Blick durch den gesamten Raum?

Wenn man endlich seinen Platz ausgesucht hat, kann man die Atmosphäre genießen. Zum Beispiel bei Milchkafee und Pistazientorte. Es fällt auf: An den meisten Tischen sitzen kleine oder größere Grüppchen, die reden und dabei das Essen genießen. Die Wiener Konditorei scheint ein Ort für viele zu sein, die sich kennen und mal wieder plaudern wollen. Zwei junge Männer nehmen ein spätes Frühstück. Gesprächsfetzen fliegen herüber. Sie tauschen sich über Geschäftspartner aus. Ältere Damen, die weißen Locken sorgsam frisiert,



Plaudern und Genießen im Art-déco

sitzen in einer Runde, die Torte und die Wiener Melange auf dem Tisch. Auch sie in lebhafter Unterhaltung. Ein älterer Herr verabschiedet sich von der Verkäuferin hinter dem Tresen, als ob beide schon lange bekannt miteinander seien, und geht, auf den Stock gestützt, hinaus. Sogar zwei Hunde sind im Café. Beide angeleint. Ein kleiner schwarz-weißer Terrier hat sich unter dem Barhocker niedergelassen, auf dem sein Besitzer Platz genommen hat. Ein größerer Hund mit wuscheligem weißem Fell ist unter das Sofa gekrochen, auf dem Frauchen sitzt und schwatzt. Keinen Mucks geben die Tiere von sich. Als gehörten sie zum Inventar. Die Serverinnen tragen schwarze T-Shirts und weinrote Schürzen.

Das „Caffeehaus“ Neu-Westend gibt es bereits seit mehr als 30 Jahren. Firmenchef und Konditor Manfred Otte ließ es 1991 im Art-déco-Stil gestalten. Kleine Lämpchen leuchten von der De-



Lesen Sie morgen d

er – Die große Serie



Stil ist das Wiener Caffeehaus am Steubenplatz gestaltet

cke. Die Wände sind mit großen Spiegeln bedeckt. An den kleinen Tischen mit braun gemusterter Fläche stehen schwarze Stühle und Sessel, sehr bequem zum Sitzen. Riesige Champagnerflaschen reihen sich auf einem Regal aneinander. Drehsessel umsäumen die Bar. Leise Musik erklingt in der Konditorei, sie wird übertönt von den Gesprächen. Die sind nicht laut, nicht störend, aber intensiv.

Manfred Otte kommt täglich ein oder zwei Mal ins Café am Steubenplatz. Es ist das Haupthaus und die älteste Filiale des Familienunternehmens. Die Sachertorte sei etwas ganz Besonderes, sagt er. „Sie ist der Renner.“ Das Rezept stamme aus Wien, sei aber verfeinert worden. „Wir haben in unseren Häusern nicht nur Kaffee und Torte, sondern grundsätzlich eine Vollküche“, sagt der Firmenchef. „Das habe ich aus Paris übernommen, von den Bistros.“ Auf der Karte im „Caffeehaus“ Neu-

Westend stehen hauptsächlich Gerichte der deutschen Küche: Nürnberger Würstchen, Schweinefilet, Kassler, Wiener Schnitzel, gebratene Blutwurst, Gulaschsuppe, Matjes Hausfrauenart.

Das Stammpublikum des Cafés kommt aus der näheren Umgebung. Auch Berlins früherer Finanzsenator Thilo Sarrazin sei oft zu Gast, sagt Otte. Die Art-déco-Einrichtung habe sich so bewährt, dass auch das neue Café in Zehlendorf in diesem Stil eingerichtet werden soll. „Man muss nicht an weiß gedeckten Tischen sitzen“, sagt Otte. Tischplatten und Teile der Wandverkleidung sind aus Wurzelholz gefertigt.

„Wiener Conditorei Caffeehaus“ nennt Otte seine Cafés. Der Familienbetrieb wurde von Paul Otte und seinem Vater Josef Otte 1928 als Familienbäckerei gegründet. Konditor Manfred Otte, 1939 in Berlin geboren, führt es in dritter Generation. Er lernte in der Schweiz, arbeitete in Paris, Brüssel, Ja-



pan und auf internationalen Kreuzfahrtschiffen. 1973 begann er mit dem Aufbau der „Wiener Caffeehausbetriebe“ in Berlin. Das „Caffeehaus am Roseneck“, Hohenzollerndamm 92 in Grunewald, und das „Wiener“ am Hagenplatz 8 in Grunewald gehören zum Unternehmen, außerdem das „Wiener Café“ in den Potsdamer Platz Arkaden und die Cocktailbar „Billy Wilder's“ im Filmhaus am Potsdamer Platz. Auch dort gibt es Sachertorte, das hatte sich Namensgeber Billy Wilder ausbedungen. Erst vor Kurzem ist eine neue Caffeehaus-Filiale in der Kreuzberger Bergmannstraße 5-7 in Betrieb gegangen. Und im Sommer werde ein klassisches Wiener Kaffeehaus auf dem Gelände der einstigen Truman Plaza in Zehlendorf eröffnen, kündigt Petra Otte an, die Ehefrau des Firmenchefs. Sie ist in der Verwaltung tätig. Im Betrieb beginnen pro Jahr bis zu zehn junge Leute die Ausbildung zum Restaurantfachmann, Koch, Konditor und Konditoreifachverkäufer.

Die Zukunft des Familienunternehmens ist gesichert, denn auch zwei Kinder der Ottes arbeiten schon mit. Sohn Max ist in der Geschäftsführung der Wiener Kaffeehäuser tätig, Tochter Vanessa verkauft in den Räumen am Roseneck, am Hagenplatz und am Steubenplatz. „Das ist die vierte Generation“, sagt Petra Otte.

➤ „Wiener Conditorei Caffeehaus“
Neu-Westend, Am Steubenplatz,
Reichsstrasse 81, ☎ 36 41 06 12,
Mo.-Fr. 7.30-20 Uhr, Sbd. 8-19 Uhr,
So. 9-19 Uhr

en letzten Teil der Serie