

Österreich feiert den Tag des Kaffees: Wiener Melange im Mittelpunkt

Am 1. Oktober feiern Österreichs Kaffeehäuser den Internationalen Tag des Kaffees – heuer steht die Wiener Melange als Kultgetränk im Rampenlicht.



Bereits 1803 wird die beliebte Kaffee-Zubereitung erstmals in der Wiener Zeitung erwähnt, als „Melange à la Viennoise“. © Wien Tourismus / Julius Hirzberger

Eine Tradition mit Geschmack

Am 1. Oktober begehen heimische **Kaffeehäuser** und Cafétiers den Internationalen Tag des Kaffees. In Wien werden dazu heuer Frühstückssackerln mit Kipferl, Mineralwasser und kleinen Überraschungen an prominenten Plätzen wie der Staatsoper, dem Stephansdom und dem Schwedenplatz verteilt. Ziel ist es,

die besondere Kultur rund um den Kaffee in Österreich sichtbar zu machen.

Wiener Melange als Aushängeschild

Während in den Kaffeehäusern mehr als 40 verschiedene Kaffeespezialitäten bestellt werden können, ist es vor allem die **Wiener Melange**, die den Gästen sofort in den Sinn kommt. Sie gilt als Symbol österreichischer Kaffeekultur – ein Mokka, leicht verlängert, mit warmer Milch und einer Haube aus Milchschaum. Bereits 1803 wurde sie in der „Wiener Zeitung“ als „Melange à la Viennoise“ erwähnt. Heute ist sie so eng mit Wien verbunden wie das berühmte Wiener Schnitzel.

Kaffeehaus als zweites Wohnzimmer

Eine Studie der KMU Forschung zeigt, dass das Kaffeehausleben in Österreich lebendig geblieben ist. Rund ein Drittel der Wiener Bevölkerung – mehr als eine halbe Million Menschen – besucht mindestens einmal pro Woche ein **Kaffeehaus**. Ein weiteres Viertel kommt mehrmals im Monat. Für viele Wienerinnen und Wiener ist das Kaffeehaus damit weit mehr als ein Ort für den schnellen Espresso – es ist Treffpunkt, Arbeitsraum und soziales Zentrum zugleich.

Zahlen und Fakten zu Österreichs Kaffeehäusern

Die Tradition reicht bis ins Jahr 1685 zurück, als das erste Kaffeehaus nach der zweiten Türkenbelagerung Wiens seine Pforten öffnete. Heute zeigt die Statistik die Vielfalt der heimischen Betriebe:

Kategorie	Anzahl Betriebe
Klassische Kaffeehäuser	ca. 870
Kaffee-Restaurants	ca. 580

Kategorie	Anzahl Betriebe
Espressi & Stehcafés	ca. 345
Kaffee-Konditoreien	ca. 160
Gesamt	rund 1.900

Damit bleibt die **Kaffeehauskultur** nicht nur in Wien, sondern in ganz Österreich ein fester Bestandteil der Gastronomie und ein wirtschaftlich bedeutender Faktor für Bäcker, Konditoren, Cafetiers und Chocolatiers.



Herren mit Kaffee: Wolfgang Binder, Berufsprüfungssprecher der Wiener Kaffeehäuser und Thomas Peschta, Obmann der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Wien (v.l.). © Florian Wieser

Kaffeekultur als Exportgut

Die Wiener Kaffeehauskultur zählt seit 2011 zum immateriellen Kulturerbe der **UNESCO**. Damit wird ihre Bedeutung weit über die Landesgrenzen hinaus anerkannt. Für Bäcker, Konditoren, Chocolatiers und Pâtisseries eröffnet das auch Chancen: Kaffee und Mehlspeisen sind ein untrennbares Paar – ob Melange und Kipferl oder Verlängerter und Sachertorte. Gerade in Zeiten wachsender Nachfrage nach Qualität und Regionalität können heimische Betriebe von dieser Tradition profitieren.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at