ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

24. Apr. 2025

# „Cottage Roasters” nun in der Wiener City

Der Familienbetrieb Diglas machte aus seinem Standort am Fleischmarkt einen modernen Ort für Speciality-Coffee-Fans. Seit Dezember gibt es dort Kaffeespezialitäten der Cottage Roasters, die berühmten Mehlspeisen aus der hauseigenen Backstube und feine Snacks.Bei uns wird jeder Schluck zu einem unvergesslichen Kaffeeerlebnis“, machen Elisabeth und Markus Schneider-Diglas auf ihr neuestes Projekt neugierig. Das liebevoll „kleines Diglas“ genannte Kaffeehaus am Fleischmarkt 16 in der Wiener Innenstadt holen sie mit neuem Konzept in die Gegenwart. Dafür wurde auch das Interieur mit neuer Be- leuchtung, bequemen Sitzmöglichkeiten und Farben aufgefrischt – das Re-Ope- ning war am 3. Dezember 2024.

*Gelungene Fusion zwischen Urbanität & Tradition: das „kleine” Diglas in 1010 © Beigestellt*

Bei uns wird jeder Schluck zu einem unvergesslichen Kaffeeerlebnis“, machen Elisabeth und Markus Schneider-Diglas auf ihr neuestes Projekt neugierig. Das liebevoll „**kleines Diglas**

“ genannte Kaffeehaus am Fleischmarkt 16 in der Wiener Innenstadt holen sie mit neuem Konzept in die Gegenwart. Dafür wurde auch das Interieur mit neuer Beleuchtung, bequemen Sitzmöglichkeiten und Farben aufgefrischt – das Re-Opening war am 3. Dezember 2024.

*Elisabeth & Markus Schneider-Diglas rösteten Kaffee in ihrer Rösterei ”Cottage Roasters” zuerst in Währing - jetzt auch am Fleischmarkt im Herzen der Hauptstadt. © Beigestellt*

## Cottage Roasters zogen ein

Die Wiener Kaffeehaustradition mit ihrer historischen Patina auf der einen und die hippen, urbanen Cafés der jungen Generation auf der anderen Seite – Elisabeth und Markus Schneider-Diglas vereinen in ihrem Coffeeshop das Beste aus beiden Welten. Als roter Faden zieht sich die Leidenschaft für hochwertigen Kaffee durch die eigenen Betriebe. Und so dürfen sich Genießer im „**Cottage Roasters 1010**“ auf eine exquisite Auswahl an Spezialitätenkaffees aus eigener Röstung freuen. Seit 2022 röstet Markus Schneider-Diglas auf dem Gersthofer Markt in Währing, im 18. Wiener Bezirk, mehrmals wöchentlich frisch. Bald gibt es das gesamte „Cottage Roasters“-Sortiment endlich auch in zentraler City-Lage, im Herzen der Wiener Kaffeehauskultur, zum Kosten, Genießen vor Ort und auch zum Kaufen für daheim.

© Beigestellt

## Kaffeevielfalt

„Wir definieren unseren Kaffeestil als modernen Medium Roast, der etwas milder ist als die dunklere italienische Röstung, aber sehr aromatisch, mit individuellem Charakter der Herkunftsländer“, erklärt das Inhaber-Paar der Cottage Roasters. Bei der Auswahl der Kaffees achten sie immer auf eine harmonische Balance zwischen Säure, Röstaromen und ausgewogenem, vollmundigem Geschmacksbild. Dieses perfektionieren die talentierten wie passionierten Baristas im „Cottage Roasters 1010“ auf der neuen **Black Eagle Maverick** von Victoria Arduino. „Diese hochmoderne und energieeffiziente Kaffeemaschine ist das Nonplusultra und auch die Barista-Ausrüstung der diesjährigen **SCA Austria Coffee Championship**“, kommt Markus Schneider-Diglas ins Schwärmen. „Ob intensiv aromatischer Espresso, feiner Pure-Brew-Filterkaffee oder erfrischender Cold Brew – die Kaffeevielfalt begeistert mit herausragen- dem Geschmack und Qualität.“

## Traditionelles aus der Backstube und moderne Snacks

Aus dem neuen Diglas-Coffeeshop strömt aber nicht nur der Duft nach frisch geröstetem und gebrühtem Kaffee, in der Nase hat man auch die verführerischen, hauseigenen Mehlspeisen,

die in der direkt angeschlossenen Backstube entstehen. „Ob die berühmte **Sachertorte**, fruchtige Nuss-Streusel-Tartes, der **Punschkrapfen** oder die luftigen Apfel-und Topfenstrudel – jede Köstlichkeit wird frisch und mit besten Zutaten zubereitet, um die wienerische Kaffeekultur gebührend zu zelebrieren“, ist sich Elisabeth Schneider-Diglas sicher. Ergänzt wird das Angebot durch hochwertige, hausgemachte Snacks wie die Roastbeef-, Pastrami- und Vitello-Baguettes sowie Käse-Nuss-Variationen und vegetarische Optionen. Neben den Kaffeespezialitäten hält die Karte ausgewählte Bio-Getränke bereit. All das holen sich die Gäste – wie in einem urbanen Coffeeshop üblich – direkt an der Bar. Und bei der Gelegenheit können sie den Baristas bei der Zubereitung ihres Lieblingskaffees auch gleich über die Schultern blicken. „Wir freuen uns darauf, unsere Gäste im ‚Cottage Roasters 1010‘ willkommen zu heißen“, freut sich ein sichtlich begeisterter Markus Schneider-Diglas.

**Cottage Roasters im kleinen Diglas**
**Fleischmarkt 16, 1010 Wien**
**Öffnungszeiten: Di–Fr 8.30–16.30 Uhr Sa–So 9.30–16.30 Uhr**
**cottageroasters.at**

**Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at**