

Comeback in Zartbitter
Kaffeeklatsch in München, Aachen und Dresden

Von Katja Mutschelknaus

MÜNCHEN: NICHTS IST, WIE ES SCHEINT

Manchmal wird man Kaffeehausbetreiber, weil man die Frau seines Lebens trifft. Das ist Tchisi passiert. Tchisi heißt eigentlich Christoph Schlundt. Er ist vierzig, trotzdem sagen alle Tchisi zu ihm – „wie Tchibo, ohne S.“ Tchisi war mal Betreiber des Clubs „Funky Kitchen“ in der Münchner Innenstadt. Ein Nacht-Job. Nun, in seinem neuen Leben, hat Tchisi mehr mit Kaffee zu tun. Und mit tortenessenden, kaffeetrinkenden Omis.

Das alles wegen Isabella. Tchisi lernte Isabella vor zwei Jahren auf dem Oktoberfest kennen: „Superhübsch. Die tollste Frau.“ Isabella war mit ihrer Freundin Bianca da. Bianca ist die Tochter von Gerti. Gerti Jänsch war zu der Zeit Chefin vom „Café Rosental“, einer Kränzchen-Adresse für Damen mit Hütchen und Hund. Gerti dachte ans Aufhören; sie führte das Café seit 1979. Tchisi hatte in der Richtung immer schon so seine Träume, und deshalb sagte Bianca: „Ich stell´ Dich mal meiner Mutter vor.“ Tchisi band seine Haare zum Pferdeschwanz, zog sein Harley-Davidson-T-Shirt über. Er sagte zu Gerti: „Mein Lieblingscafé ist das Tomaselli in Salzburg. Aber der größte Kracher ist das Hawelka in Wien.“

Da überließ ihm Gerti die Schlüssel.

*„Ich lade Sie ein zu Kaffee und Kuchen,
dann sitzen wir zwei im kleinen Café ...“**

Seither ist das Café Rosental so was von wieder da. Tchisi gab ihm einen neuen Namen: „Platzhirsch“. Er holte sich zwei Kumpels ins Boot, Stephan und Mathias, genannt Matze. Die drei kauften eine italienische Kaffeemaschine und haufenweise Espresso. Sonst ließen sie alles beim alten. Nur den Fenstern zogen sie die „Ado Gardinen“ vom Leibe. Der Platzhirsch liegt im ersten Stock eines Sechzigerjahre-Eckhauses am Viktualienmarkt. Seine Fenster sind so groß, dass man dem Treiben dort unten, bei den Marktfrauen, direkt in den Ausschnitt gucken kann. Mächtig wölben sich die Kronen der Kastanienbäume über dem Biergarten in der Mitte des Marktes. Von früh bis spät herrscht dort Gewusel. Seit einem Jahr gehen auch nach Marktschluss die Lichter nicht mehr aus. Die historische Schrankenhalle am südlichen Rande des Viktualienmarkts wurde im Oktober 2005 wieder eröffnet. Sogleich hat sie ein Angestellten-Publikum als Spaßadresse vereinnahmt. Es schlürft dort Champagner und lockert die Krawatten, wenn es abends, im glanzlichternden Interieur, mit den Girls in den goldenen Riemchen-Stiletto tanzt.

Der Platzhirsch liegt gegenüber der Schranne; er ist so alt wie diese und doch auf eine andere Weise jung. Er nimmt sich mit Ironie. „Wellness-Oase Platzhirsch“ steht auf der Tafel am Eingang. Das Handarbeitsgeschäft nebenan lockt mit „Schnellstrickwolle“.

Über der Café-Türe hängt ein Plakat: Der röhrende Hirsch unter pinkfarbenen Rosen. Da schwant einem, dass das mit dem Kleinbürgermief wohl so nicht stimmen wird. Das Café ist etwa so groß wie ein Klassenzimmer. Strandhell scheint die Sonne hinein. Die Wände glänzen goldfarben. Ein Ölgemälde zeigt das Meer mit mächtig aufgewühlten Wellen. Die Stühle sind mit Samt gepolstert, die Fensterbänke mit Filzmatten belegt. Dort hockt ein Teenie-Pärchen, händchenhaltend. Ein kleines Mädchen sitzt am Tresen und isst Erdbeerkuchen. Ihr Papa liest SPIEGEL. Zwei Mütter haben ihre Babys auf dem Schoß und trinken Milchkaffee. Vom Plattenteller erklingt Hilde Knef.

Für mich soll's rote Rosen regnen.

Unter dem Ölgemälde sitzt ein alter Mann. Er schaut vor sich hin, nippt am Kaffee und schweigt. Man lächelt zu ihm hinüber, aber es kommt kein Lächeln zurück. Er ist betagt, das Zittern seiner Hand macht ihm das Halten der Tasse schwer. Und doch ist eine anrührende Gefasstheit um ihm. Er trägt einen Anzug, der in die Jahre gekommen ist, dazu Weste, Hemd und Krawatte. Seine wenigen, seidig dünnen Haare sind mit Brillantine nach hinten gekämmt. Er hat sich chic gemacht. Für sie. Und jetzt wartet er, dass sie kommt und mit ihm Kaffee trinkt.

„Junger Mann! Bringen Sie uns ein Johannisbeer-Baiser?“ Am Tisch neben dem alten Herrn sitzen drei ältere Damen. Sie nesteln an ihren Twin-Sets, lassen ihre Ketten verspielt durch die Finger gleiten, zupfen ihre Frühlingshütchen zurecht und kichern. Wie Backfische. Sie gucken Mario hinterher. Mario macht hier den Service. Er ist der Typ schlaksiger Junge, trägt T-Shirts mit Aufschriften wie „Motörhead“ und hat einen Haarschnitt, der immer ein wenig widerborstig wirkt. In galantem Schwung stellt Mario das Kuchentablett ab. „Bitte sehr, die Damen! Einmal Rübli-Torte, einmal Johannisbeer-Baiser. Wer bekommt den Käsekuchen?“ Die Damen erröten. Mario hat sich vor ihnen hingekniet, damit sie ihn besser verstehen. „Das ist das Schöne am Platzhirsch“, sagt die eine, „da gehen die jungen Männer vor uns auf die Knie!“

Im Platzhirsch hinterlässt das Leben Spuren. Der Teppich ist von anno dunnemal, genau deshalb hat Tchisi ihn behalten. Im Winter staut sich der Zigarettendunst, hinterher müffeln die Klamotten, als wäre man in einer Räuberhöhle gesessen. „Ich mag es nicht, wenn in einem Café eine Atmosphäre herrscht wie im Kühlschrank“, sagt Tchisi. Kommt eine Dame oder ein Herr am Stock, eilt er auf sie zu, nimmt sie beim Arm, rückt ihnen den Stuhl zurecht.

Ähnlich wie ein Biergarten ist ein Volkscafé für alle da. Der Platzhirsch ist eine Art Volkscafé des 21. Jahrhunderts. Ein Ort, in dem sich die Gesellschaft in einer Geselligkeitsform einübt, die in den nächsten Jahren Alltag sein könnte: Das Miteinander der Jungen mit den Älteren. In diesem coolen Laden, dessen Theke sich mit den Konterfeis von Luis Trenker und Johnny Cash schmückt, scheint etwas auf, was in den Feuilletons herbeigehofft wird: Bürgerliche Werte wie Rücksichtnahme, Toleranz, Aufmerksamkeit werden auf berührend selbstverständliche Weise gepflegt. Das Café Platzhirsch ist ein Wohnzimmer, in dem sich eine urbane Enkelgeneration mit einer aufgeräumten Großelterneneration trifft, der das Wort „Cappuccino“ locker über die Lippen geht.

Sehnsüchte haben beide. Die Enkel nach dem Aufgehobensein in einer Art Familie.

Die Älteren nach dem respektvollen Beachtetwerden durch die Jungen. Der Platzhirsch ist ihre Endstation Sehnsucht, ohne Gefühlsduselei. Tchisi und seine beiden Kompagnons sind „Harley-Männer“, das hätte ihnen von den Großeltern noch der Willy-Brandt-Ära das Schimpfwort „Gammler“ eingebracht. Anders als in den siebziger Jahren ist ihre vermeintlich anti-bürgerliche Erscheinung freilich kein Protest. Sie ist Ausdruck einer pragmatisierten Lebenshaltung. Die drei Platzhirsche gehen tagsüber ihren Berufen nach, als Rechtsanwalt, Innenausbauer, Musikproduzent. Der Glamour der achtziger, der Hype der neunziger Jahre sind einem Gefühl für das Machbare gewichen. Man schraubt seine Bedürfnisse herunter, zum Grundmenschlichen hin.

Konditor Fischer, der schon 1979 das Café Rosental belieferte, backt noch heute die Torten für die Platzhirsch-Kuchenvitrine. Ein Hauch kakaodunkler Bitterkeit bewahrt seine Schokosahnetorte vor zu viel Lieblichkeit. Sein Johannisbeer-Baiser-Kuchen schäumt am Gaumen, und wenn man die Johannisbeeren zerbeißt, zerfließt ihre herbe Fruchtigkeit in den zuckrigen, zimtig parfümierten Eischnee. Der Kaffee im Platzhirsch wird unter Druck gebrüht. Er stammt von Arabica-Bohnen, ist von samtdunkler Tiefe, sanft und stark zugleich.

Er wird im siebziger Jahre Kännchen serviert, und ist doch ganz auf der Höhe unserer Zeit.

In Schwabing schwebt man darüber. Wundersames ist von dort zu berichten. Es gibt dort seit zwei Jahren dieses kleine Café. Ein bezaubernder Hort, „Narrentasse“ ist sein Name.

Gäste sagen dort kapriziöse Dinge: „Mit den Kunstwerken ist das wie mit einer Frau: Die kann noch so schön sein, man möchte doch nicht ewig mit ihr verheiratet sein. Ich habe mein Gemälde von Joseph Stieler gerade umgedreht. Es hängt jetzt verkehrt. Ich kann es zur Zeit einfach nicht sehen.“ Karl Joseph Stieler war der Hofmaler des bayerischen Königs Ludwig I. Er schuf die Schönheitengalerie im Schloss Nymphenburg. Der Herr, der Stielers Malkunst überdrüssig ist, ist Kunstauktionator. Er pickt sein Kuchengäbelchen in ein Zitronenschaumtörtchen. Er ist in Begleitung eines Kunstfreundes. Auch dieser pickt – in Schokoladentorte. Die anderen Gäste an diesem Donnerstagnachmittag im Café Narrentasse sind: Eine Dame mit Hochsteckfrisur. Ein Herr im weißen Anzug. Ein Jüngling mit Renaissance-Haarschnitt. Ein weißes Hündchen.

Das Café Narrentasse liegt in der Kurfürstenstraße: Gründerzeit-Schwabing, Häuser in Pastell. Schauspieler wohnen hier. Künstler. Design-Galerien gibt es von der Stange, Memphis-Group, Art Déco. Selbst eine Textil-Reinigung macht etwas her. Sie hat ihre Fenster mit einem nostalgischen Reprint dekoriert: Fin-de-Siècle-Waschfrauen in gestärkten Kattunschürzen waschen Tischwäsche und falten sie zu schrankfertigen Stößen. Man sagt, das Wort „Kaffeeklatsch“ ginge auf die Waschfrauen früherer Zeiten zurück. Wenn sie am Flusse ihre Wäsche ausschlugen, hätten sie dieses klatschende Geräusch mit ihrem Tratsch untermalt.

Der junge Herr, der in der Narrentasse bedient, heißt Dennis Weihrauch. Er trägt

ein weißes Hemd mit Krawatte. Er hat eine CD mit Puccini-Arien eingelegt. In der Narrentasse läuft eigentlich immer Puccini. „Der hat etwas Beschwingtes“, sagt Thorwald Dethlefsen, der Besitzer des Cafés. Er hatte sich vor zwei Jahren in diese Räumlichkeiten verliebt, drei schnuckelige Zimmer, Stuckdecken, daraus ließe sich doch etwas machen, dachte Dethlefsen. Er machte daraus „eine Liebhaberei, nichts zum Geldverdienen.“ Die Räume sind Kabinettstückchen. Einer ist in Zinnoberrot, einer in Schwarz, einer in Weiß gehalten. Klassizistische Stukkaturen und Pilaster verleihen den soughaften Farben eine formale, strenge Eleganz. Die Böden sind aus Marmor. Barock-Fauteuils mit goldener Fassung und Seidenbezug bilden im schwarzen Salon einen beinahe dramatischen Kontrast zu den nachtdunklen Wänden. Spiegel, Silberschalen mit Granatäpfeln, Rosen und Kristalllüster untermalen das aristokratische Flair. Es sind die Versatzstücke einer Vorstellung vom idealen Café-Salon, wie ihn der Sizilianer Francesco Procopio Cultelli in seinem Pariser „Café Procope“ im Jahre 1702 erstmals verwirklichte.

Was man in einem solchen Rahmen zu sich nimmt, darf ruhig ein bisschen verstiegen sein. In der Narrentasse wählt man aus 30 Sorten Trinkschokolade – Pülverchen oder handgeschöpfte Täfelchen von italienischen und österreichischen Manufakturen. Die schmecken nach Fenchel oder Orange, so wie der frisch gebrühte Blatt-Tee nach Rose schmeckt. Es wird auf Bone-China serviert und wenn man Kuchen bestellt, bekommt man eine wolkenartige Flüchtigkeit. Das Zitronenschaumtörtchen duftet wie ein sizilianischer Zitrusshain und sein Biskuit ist federleicht wie der Flaum eines Kükens.

Wie Tchisi hat auch Thorwald Dethlefsen so seine Träume. Er möchte den Schwabinger Salon zu neuem Leben erwecken. Er lässt in der Narrentasse Theaterabende stattfinden, und donnerstags abends tritt Fräulein Eva auf, sie singt mit Puderstimme Songs von Cole Porter. Das „Café chantant“ nach Pariser Vorbild hatte auch in München seit dem 19. Jahrhundert Tradition. Sänger und Kaffeehaus-Geiger divertierten ein begeistertes Publikum. Dann kamen die Bomben, später die Jukebox, und das Café chantant hauchte sein Leben aus.

Wie die Salons. Sie entstanden nach französischem Vorbild, um die Mitte des 18. Jahrhunderts. Ihre große Zeit hatten sie im Berlin des 19. Jahrhunderts, auch in Frankfurt, Dresden oder München. Sie verstanden sich als eine exklusive Form freigeistiger Geselligkeit. Bei Tee und Butterbroten traf man sich in intemem Rahmen, im privaten Salon adeliger oder großbürgerlicher Damen, pflegte die Künste, schliff seine Rede und schuf ein Forum der Debattierkunst. Freiheit im Denken, Toleranz und Weltaufgeschlossenheit waren die Ziele, für die man sich einsetzte, damals, im Zeitalter der Aufklärung.

Der Salon, den Thorwald Dethlefsen mit der Narrentasse ins Leben rief, dient ihm als religiöses Instrumentarium. Thorwald Dethlefsen ist Reinkarnations-Therapeut von Beruf. Zu ihm kommen Leute, die wissen möchten, ob sie schon einmal gelebt haben. Vor Jahren gründete er eine Erlösungsreligion und eine Kirche namens „Kawwana“. Im Internet liest man, er habe „Offenbarungserlebnisse“ und wolle Gott ein bisschen unter die Arme greifen, um das Teuflische zu bannen. Man liest, er habe in der Narrentasse eine magische „Ritualmaschine“ installiert, um die Gastronomie in göttliche Sphären zu liften.

Nun aber fragt man sich: Sind die wohlgestalten Gäste der Narrentasse

Wiedergänger? Das Hündchen gar? Und wo, beim Barte des Propheten, mag die „Ritualmaschine“ sich verstecken?

Sie muss im Zitronenschaumtörtchen sein. Es schmeckt himmlisch.

*Und jeder denkt, wenn er uns sieht, das ist ein Pärchen,
die sind so glücklich, so wie im Märchen ...*

AACHEN: DAS SALZ UND DIE WÜRZE DES LEBENS

Ins Schlaraffenland kommt man durch einen Berg aus süßem Reisbrei, erzählt das Märchen der Brüder Grimm. Ein deutscher Kaffeeklatsch: das waren einmal Mutters Kuchen mit Buttercreme oder Schlagsahne als den neuzeitlichen Spielarten des süßen Breis. Die Sahne, das deutsche Luxusschäumchen, war selbst in kargen Zeiten eine erschwingliche Kaprice, die sich auch kleine Bürger leisten mochten. Von allen Kulturformen, die sich die Völker der Welt ausdenken, um die Sehnsucht nach dem Mutterschoß zu sublimieren, ist unser „Bitte-mit-Sahne-Kaffeeklatsch“ vielleicht eine der hübschesten. Auch Erwachsene möchten manchmal abtauchen in eine süße Molligkeit – und sei es nur für die Zeit, die es braucht, um ein Stück Frankfurter Kranz zu essen.

In Aachen wird der Kaffeeklatsch erwachsen. Hier dauert das kleine Glück des Tages manchmal nur ein paar Sekunden. So lange, wie eine Praline braucht, um im Mund zu schmelzen. Und die schmeckt dann nach Meersalz.

Vor zwei Jahren eröffnete in der Ursulinerstraße eine Kaffee- und Schokoladen-Bar, in der man allerlei Lustbarkeiten kaufen kann: die „Chocolate Company“. Sie liegt unweit des Münsters, gegenüber des Parks hinter dem Elisenbrunnen. Dieser Park ist eine Beschaulichkeit. Um eine Wiese stehen alte Bäume, und je nach Jahreszeit ducken sich andere Blumen in den Aachener Regen. Das Grün des Rasens, das Braun der Baumstämme passt richtig fein zu den cremeweißen Säulen des klassizistischen Brunnentempels, den Karl Friedrich Schinkel 1822 entwarf.

Es ist ein hübscher Zufall, dass die Chocolate Company die Farben des Parks und des Brunnenbaus aufgreift. Ihre großen Fenster lassen viel Helligkeit herein, und wenn man von drinnen nach draußen guckt, fügen sich die Natur und das Ambiente des Ladencafés zu einem Gesamteindruck heiterer Eleganz. Grün, Braun und Weiß sind die bestimmenden Farben. Einzige Dekoration vor den weißen Wänden sind zwei antike chinesische Türen aus Teakholz. Ihr filigranes Muster wirkt verspielt – sonst leistet sich der Raum keine Schnörkel. Klar und formschön ruht das Mobiliar in sich. Kuchen- und Pralinentheke sind aus meergrünem Milchglas, die Stehtische und Regale schimmern mahagonifarben.

Das Braun von Holz, Schokolade und Kaffee hat etwas Berückendes. Stets ist es beides: warm und auf eine geheimnisvolle Art kühl, tiefgründig und undurchsichtig zugleich. In der Chocolate Company offenbart sich das ambivalente Wesen der Schokolade auf eine aparte Weise. Hauptsächlich gibt es hier Pralinen. Keine barocken Kußmünder, sondern recht- und viereckige Petitessen, flach wie Taler. Mattglänzende Schlichtheiten,

die sich unnachahmlich seidig anfühlen. Es gibt sie in den verrücktesten Sorten: Earl-Grey-Tee mit Minze, Himbeere mit Nelke und rosa Pfeffer, Basilikum mit grünem Pfeffer.

Komponiert hat sie der Belgier Frederic Blondeel. Er ist ein Freund des Kochs Toussaint Claessens und seiner Frau Mirjam Schroeder. Als diese beiden Frederics Pralinen zum ersten Mal kosteten, waren sie so angetan, dass sie beschlossen, diese Neuheit in Deutschland bekannt zu machen. Sie gründeten die Chocolate Company. Blondeels Pralinen werden von Hand hergestellt. Sie enthalten keinerlei süße Sahne und so gut wie keinen Zucker. Ihr feinherber Schmelz verdankt sich der Verwendung von Salzbutter, die Blondeel mit Grand-Cru-Kakaos, zum Beispiel aus Tansania, zu einer Ganache emulgiert. Den Großteil seiner Pralinen umhüllt eine Kuvertüre aus zartbitterer Schokolade. Und als Krönung: eine Knusperkruste aus Fleur-de-Sel. Man wird süchtig nach ihnen. Erst wetteifern die fremdartigen Aromen mit der kakaobuttrigen Samtigkeit, dann schmiegen sich Schmelz und Würze aneinander und spielen lange am Gaumen.

Donnerstags nach der Schule, erzählt Nico Carduck, die Geschäftsführerin, treffe sich in der Chocolate Company immer eine Clique von Schülerinnen zum Kakaotrinken. Und soeben kommen zwei Damen vom Einkaufen herein. Sie schnuppern. „Das duftet vielleicht!“, ruft die eine und wendet sich an Nico: „Was ist denn das?“ Chili-Schokolade, sagt Nico und reicht ihr ein Tässchen. „Und könnte ich einen normalen Kakao bekommen?“ fragt die andere Dame.

„Normal?“ Nico lächelt charmant. „Gibt´s bei uns nicht.“

Aachen scheint nicht von ungefähr ein gutes Pflaster für das schöne Leben. Nicht nur, weil es mit Maastricht in Holland und Lüttich in Belgien ein kulturelles Dreigestirn bildet. Als Karl der Große (768-814) Aachen zu seiner Residenz machte und im Jahre 785 mit dem Bau seiner Pfalz und der Pfalzkapelle begann, war ihm das Beste gut genug. In den damals weitgehend waldüberwucherten Aachener Talkessel, über dem noch die Schatten der Völkerwanderungszeit lagen, ließ er feinste Materialien aus dem Mittelmeerraum und dem Orient herbeiholen: Marmor aus Ravenna und Rom, und – Kostbarstes von allem – ägyptischen Porphyr, das Baumaterial der Könige. Was er daraus schuf, ist von dämmrigdunkler, mystischer Schönheit: das Oktagon des Aachener Münsters mit seinen Säulen in Grün, Zimtbraun und Weiß.

Karl der Große bereitete den Boden für ein bürgerliches Selbstbewusstsein, das die Stadt bis heute prägt. Seine „Karolingische Renaissance“ bescherte dem Frankenreich eine erste Hochblüte von Wissenschaft, Kunsthandwerk und Kunst. Er holte sich Baumeister, Bildhauer, Bronzegießer in seine Residenz, förderte den Gewerbefleiß und pflegte ein liberales Wohlleben mit seiner Familie, seinem Hofstaat und seinen ausländischen Gästen.

Wohin man auch blickt, in den Kopfsteinpflaster-Gassen rund um den Dom, man findet in den Auslagen der Aachener Dreifensterhäuser feinste Handwerksart – Tuch- und Tabakwaren, Schuhwerk, das über Leisten gearbeitet wird, Parfüms, Pralinen und Spezereien. Die Bäckereien und Konditoreien zwischen Rathaus und Münsterplatz sind sonder Zahl. Steht der Wind günstig, mutet die Innenstadt an wie ein Duftzerstäuber. Aus den Türen der Bäckerläden strömt das Parfüm von Nelke, Ingwer, Anis und Piment. Das ist

die Herznote der Stadt: das Aroma der Printen.

Dieses mittelalterliche Lebkuchengebäck wird aus Zuckerrübensirup hergestellt, mit Krümelkandis. Und doch: Zuckerwatte ist etwas anderes. Aachener Printen sind eine Liebeserklärung an die Würze des Orients. Ein Bissen – und man wähnt sich in einem Gewürzbazar, wo sich die süße Schwüle von Blütenölen mit dem maskulinen Ton ätherischer Rinden, Samen und Würzhölzer mischt.

In den „Alt Aachener Kaffee- und Weinstuben Leo van den Daele“ hängt ein Messingrelief. Es zeigt ein Handelsschiff der „Vereinigten Ostindischen Compagnie“, kurz V.O.C., mit vollen Segeln. Die V.O.C. wurde 1594 von 17 niederländischen Kaufleuten gegründet. Mit dieser Kaufmannsflotte wollte Holland unabhängig werden von den wirtschaftspolitischen Bevormundungen der Portugiesen und Spanier, die damals über die Niederlande herrschten. Die V.O.C. setzte ihre Segel in Richtung Gewürzinseln. Sie schiffte Kardamom und Zimt aus Ceylon herbei sowie Gewürznelken von den Molukken – den Inseln Sulawesi und Neuguinea im Pazifik.

Van den Daele ist Aachens ältestes Kaffeehaus. Es besteht aus vier denkmalgeschützten Häusern, das früheste ist aus dem Jahre 1655. Vom Parterre in den ersten Stock gehen diese barocken Bürgerhäuser in ihrer butzenfenstrigen Kleinräumigkeit, verwinkelt und vertreppt, ineinander über. Die Einrichtung erzählt vom Bürgerstolz wohlhabender, weitgereister Handelsleute. Den Raum „Florenz“ ziert eine historische Ledertapete mit floraler Prägung; der Raum „Brügge“ war bis vor zwanzig Jahren die Küche des Hauses, hier sind die Wände mit barocken holländischen Fliesen gekachelte: Auf cremeweißem Fond leuchten Allegorien und Alltagsszenen in Kobaltblau und Manganviolett. Manche Zimmer haben eine Wandvertäfelung aus polnischer Mooreiche. Den Boden im Parterre bedeckt belgischer Blaustein. Und in den eichendunklen Vitrinenschränken aus der Zeit des Aachen-Lütticher Rokoko leuchten Vasen aus Delfter Fayence.

So ein Café kann natürlich nicht irgendeine Kuchentheke haben. Van den Daele lässt seine Fladen auf anthrazitfarbenem französischem Limousin-Marmor paradieren. Aachener essen keine Torten im eigentlichen Sinne, sie essen „Fladen“, runde Hefeteigkuchen mit Obst-, Kompott- oder Reisfüllung. Für diese Reisfladen ist Van den Daele berühmt. Auch für seine kandiskrokanten, nelkenbetont herbwürzigen Printen aus der eigenen Backstube. Die Reisfladen sind nur schwach gezuckert, sie schmecken angenehm milchsüß, mit echter Vanille parfümiert. Dazu trinkt man Filterkaffee aus Arabica-Bohnen, der auf belgische Art gebrüht wird: Jeder Gast bekommt ein eigenes Metallfilter, durch das der Kaffee in die Tasse tröpfelt.

Halb Aachen hockt hier beisammen und stippt, selbst im Sommer, „Printen mit Schnee“. Frisch aus dem Ofen sind sie weich wie Butter; ihre charismatische Gewürznote erhält durch die halbsteif geschlagene, kühle Sahne einen erfrischenden, schmeichelnden Ton.

*Und spielt die Musik die Lieder der Liebe,
kommt sicher das Glück dann auch zu uns zweien ...*

„Das Leben ist ein *mauvais quart d'heure*, geschmückt mit erlesenen Augenblicken“, fand Oscar Wilde. Die „üble Viertelstunde“ der DDR dauerte fünfzig Jahre. Nun kehren erlesene Augenblicke, langsam, zurück.

Zum Beispiel in Dresden, der schönen, sich vernarbenden Stadt.

Wenn der Schorf von einer Wunde bröckelt, zeigt sich dahinter eine neue Haut. Empfindsam und von luzidem Rosa. In diesen Tagen wirkt Dresden wie eine solch frische Narbe. Dort, wo wieder die Frauenkirche steht, leuchtet die Stadt in diesem leicht verwaschenen, zartbeige- und ockerfarbenen durchsprengselten Rosa, das so charakteristisch ist für den Sandstein aus der sächsischen Schweiz, aus dem man nicht nur die Frauenkirche, sondern auch manche historischen Bürgerhäuser und Denkmäler rund um den Neu- und Altmarkt rekonstruiert hat.

Von nah und fern eilen nun die Menschen herbei, um zu gucken, wie herrlich die neue, zweite Haut Dresdens im Lichte schimmert. Sie stehen Schlange, um auf die Kuppel der Frauenkirche zu steigen. Sie gehen ins Grüne Gewölbe, um sich von der Glorie der königlichen Kabinettstücke verzaubern zu lassen. Dort blendet ein Rausch des Goldes die Sinne, und sähe man es nicht mit eigenen Augen, man würde nicht glauben, was sich August der Starke, sächsischer Kurfürst und König von Polen (1670-1733) an Prunkstücken hat fertigen lassen. Eines der berühmtesten ist das „Goldene Kaffeezeug“, eine Allegorie aus Diamanten, Edelsteinen, Elfenbein, Silber und Gold, die Augusts Hofjuwelier Johann Melchior Dinglinger im Jahre 1701 dem König als Tafelschmuck fertigte.

Man sagt, Dingen wohne ein Gedächtnis inne. Sie bergen die kollektiven Erinnerungen an eine bessere Zeit. Fünfzig Jahre Sozialismus hielten einer dreihundert Jahre währenden, höfisch-bürgerlichen, sächsischen Kaffee- und Kuchenkultur denn auch nicht stand. Seit dem Jahre 2000 hat Dresden wieder ein repräsentatives Kaffeehaus: das „Grand Café & Restaurant Coselpalais“ gegenüber der Frauenkirche. Es ist eine Rekonstruktion historischer Bausubstanz. Das ursprüngliche Coselpalais kam 1763 in den Besitz von Friedrich August Reichsgraf von Cosel, Sohn Augusts des Starken und dessen Mätresse Anna Constantia, Reichsgräfin Cosel. Das Originalpalais war ein Prunkbau aus der Zeit des Spätbarock, auf dessen Gesimsen die Sandstein-Putten aus der Schule des Dresdener Baumeisters Johann Christoph Knöffel (1686-1752) ihre Koketterien aufführten.

Heute leuchtet die Fassade des Cafés in schönstem Imperialgelb und drinnen glitzert auch so manches wie Gold: die Rahmen der Kristallspiegel, die Kronleuchter, die Illumination der Kuchentheke. Mit seinen vier Salons, seinem barockisierten Dekor und seiner höfischen Prachtarchitektur steht das Coselpalais in der Tradition der Grand Cafés. Diese entstanden Ende des 18. Jahrhunderts in vielen europäischen Städten; sie waren die öffentliche Bühne, die das Bürgertum brauchte, um sich in der Kultur der Selbstrepräsentation einzuüben.

Die Salons im Coselpalais tragen Namen, wie sie einem Lustschlösschen eigneten: Rosenzimmer, Vogelzimmer, Porzellanzimmer, Spiegelsalon. Das Rosenzimmer

schmückt sich mit Seidenrosen, das Vogelzimmer ist mit den Vogelskulpturen der Sächsischen Porzellanmanufaktur Dresden dekoriert. Im Porzellanzimmer trinkt man die „Coselschokolade“ mit Bananenmus oder den „Kaffee à la Pompadour“ aus echtem Meissener Porzellan mit Blaumalerei, Dekor „Orchidee“.

Auch die Putten sind wieder da. Knöffels sogenannte „Kindergruppe“ schüttet nun auf dem Säulenportal die Füllhörner aus. Ihre scherzend sich zelebrierende Daseinsfreude ist ein Symbol für die Atmosphäre im Café. Jeder Gestus darin huldigt einer lange entbehrten Festlichkeit. Die Servierdamen tragen Brokatwesten und Spitzenjabots. Selbst eine Tasse Kaffee servieren sie mit Bedacht. Damit das Getränk nicht auskühle, auf dem Weg von der Küche, bedecken sie die Tasse mit der Untertasse und fügen beides erst vor dem Gast in der gewohnten Ordnung zusammen. Gegenüber des Entrees befindet sich die Kuchentheke – eine lichtdurchflutete Hommage an die mehrstöckige Sahnetorte und die sächsischen Klassiker Eierschecke und Mohnkuchen. Man pflegt eine ausgefeilte Kaffeekultur mit sortenreinen Arabica-Kaffees aus fairem Handel. Die kann man sich auf 30 verschiedene Weisen zubereiten lassen.

Zwischen der Frauenkirche und dem Coselpalais liegen fünfzehn Meter. Wer in der Schlange vor der Kirche stand, sucht anschließend im Café einen Platz. Das weichfließende, sächsische Parlando erklingt hier im Kanon mit Englisch, Italienisch, Spanisch, Bayerisch, Fränkisch oder Hessisch – den Idiomen der Einwohner „West-Elbiens“. Henry Kreher sagt lieber „West-Elbien“ als „Wessi“, und muss dabei lächeln. Kreher ist der Restaurantleiter des Coselpalais, ein gebürtiger Dresdener Anfang vierzig. Er liebt seine Stadt auf diese schmerzliche Weise, die so typisch ist für Dresdener; wenn er von ihr spricht, dämpft sich sein Tonfall zur Melancholie. Er hat ein feines Gespür für die Befindlichkeiten der Gäste. Es komme vor, erzählt er, dass „die reifere Jugend“ aus Ostdeutschland das Café betrete – und angesichts der Prachtentfaltung gleich wieder kehrtmache. „Die sagen: Hier muss man bestimmt mit Westgeld zahlen, und werden ganz schüchtern.“ Oder die West-Elbier! Siebzehn Jahre nach der Wende sind auch Wessis noch unsicher. „Die fragen: Haben Sie überhaupt einen Cap-puc-ci-no?“ Kreher verdreht die Augen.

Die Narbe tut noch weh. Und doch rappelt sich die bürgerliche Lebensart wieder auf. Es ist eine feine Ironie der Zeitläufte, dass sie sich dabei mehr oder weniger am Intimfeind des Staatssozialismus orientiert: dem König. Vom Rosenzimmer aus hat man einen schönen Blick auf die Frauenkirche. Deren Narben sind nicht rosa, sondern schwarz. Es sind die Reste der Ruinensteine, die der Feuersturm übrig ließ. Man hat sie an den Originalstellen wieder eingesetzt. Eine ältere Dresdenerin sitzt bei einem Pfefferminztee. Neben ihr, an einem Fünfertisch, plappert eine Gruppe Italiener. Sie bestellen sich Sekt vom sächsischen Weingut Graf Wackerbarth. Das Servierfräulein kommt mit einem Silbertablett, in den Kristallflöten perlt der Schampus. „Ah!“, rufen die Italiener, „allora festeggiamo!“

Und Henry Kreher? Der zwinkert und sagt in seinem schnoddrig weichen Dresdener Sächsisch: „N bisschen wie bei August Rex im Schlosse.“

*Und darum bitt´ ich Sie: Oh sagen Sie nicht Nein!
Zu Kaffee und Kuchen lad´ ich Sie ein!“*

**Refrain des Schlagers „Zu Kaffee und Kuchen lad´ ich Sie ein“ von Helmut Sohr (Komposition) und Victor Waldin (Text).*

Die Adressen:

Café Bar Platzhirsch

Rosental 8 / 1. Stock
80331 München
Telefon: 0 89 / 26 45 46
Täglich 10 bis 22 Uhr
www.platzhirschen.de

Die Patina der siebziger Jahre gibt die Bühne ab für den unverkrampften street style unserer Tage. Aufgebrezelt sind hier nur die älteren Damen, das aber reizend. Gute Kuchen, hervorragender Kaffee.

Café Narrentasse

Kurfürstenstraße 45
80801 München
Telefon: 0 89 / 28 70 14 99
Montag bis Mittwoch und Freitag 12 bis 20 Uhr
Donnerstag 12 bis 22 Uhr
Samstag und Sonntag 10 bis 18 Uhr

Intimes Café in mondäner Schwabing-Lage. Ein wenig esoterisch, was man jedoch nur merkt, wenn man´s weiß. Delikates Sonntagsfrühstück.

chocolate company

Ursulinerstraße 11
52062 Aachen
Telefon. 02 41 / 4 41 09 33
Montag bis Freitag 10 bis 18.30 Uhr
Samstag 10 bis 18 Uhr
Oktober bis Dezember auch Sonntag 12 bis 17 Uhr
www.chocolatecompany.nl

Kaffee- und Schokoladen-Bar mit elegant heiterem Ambiente. Exquisite, handgefertigte Pralinen, Grand-Cru-Schokoladen, Kaffees, Tees, Kekse, Tartes und Marmeladen.

Alt Aachener Kaffee- und Weinstuben

Leo van den Daele

Büchel 18 / Ecke Körbergasse

52062 Aachen

Telefon: 02 41 / 3 57 24

Montag bis Samstag 9 bis 18.30 Uhr

Sonntag und Feiertag 11 bis 18.30 Uhr

www.van-den-Daele.de

Ältestes Aachener Kaffeehaus, das die Bürger der Stadt mit Leben füllt.

Außergewöhnlich gute Printen und Reisfladen aus eigener Herstellung.

Coselpalais

Grand Café & Restaurant

An der Frauenkirche 12

01067 Dresden

Telefon: 03 51 / 4 96 24 44

Täglich 10 bis 1 Uhr

Höfische Kaffeekultur in wieder aufgebauter, spätbarocker Architektur. Prominente Lage, feine Kuchen und Torten. Schöne sächsische Weine und gepflegte Küche.

[Biographie]

Katja Mutschelknaus kam 1963 zur Welt. Sie ist in München daheim, wo sie sich vom Schreiben über die kulinarischen Freuden des Lebens ernährt. Demnächst erscheint von ihr ein kleiner kulinarischer Reiseführer über Kärnten.