

## Das Café Central - Wiener Genusskultur einst und jetzt



Buchpräsentation Café Central.v.l.: Karl Wlaschek, Eigentümer Café Central; Mag. Harald Nograsedk, Generaldirektor der Verkehrsbüro Group.

Credit: Karl Schöndorfer  
Fotograf: Karl Schöndorfer



Buchpräsentation Café Central.v.l.: Mag. Harald Nograsedk, Generaldirektor der Verkehrsbüro Group; Café Central-Pâtissier Pierre Reboul; Karl Wlaschek, Eigentümer Café Central; Burgschauspieler Frank Hoffmann.

Credit: Karl Schöndorfer  
Fotograf: Karl Schöndorfer

Wien (TP/OTS) - Das Café Central ist eine Institution, die nun seit mehr als 135 Jahren im Palais Ferstel im Herzen von Wien ein Treffpunkt ist. Soeben ist im Eigenverlag der Palais Events Veranstaltungen GmbH das Buch "Café Central - Wiener Genusskultur einst und jetzt" erschienen, das zu einem Streifzug durch die bewegte Geschichte eines der weltweit berühmtesten Wiener Traditionskaffeehäuser einlädt. Das Buch erlaubt Einblicke in den Alltag eines Kaffeehauses, das von 100 Mitarbeitern 365 Tage im Jahr traditionsbewusst und mit Herzlichkeit geführt wird.

Im vergangenen Jahr feierte das Palais Ferstel in der Herrengasse seinen 150. Geburtstag. Fast ebenso lange - seit 1876 - ist dort das Café Central zu finden. Aus diesem Anlass betrachtet das in deutscher und englischer Sprache verfasste Buch "Café Central, Wiener Genusskultur einst und jetzt" den Mythos der Wiener Kaffeehauskultur aus zeitgemäßer Perspektive. Mit seiner weit zurückreichenden Tradition hat das Café Central wesentlich zur Bedeutung des Kaffeehauses für die Wiener Lebensart und das große Ansehen der Wiener Genusskultur in aller Welt beigetragen.

Die Wiener Koch- und Zuckerbäckerkunst werden hier mit besonderer Hingabe gepflegt. Im Wiener Traditionscafé trafen sich einst namhafte Persönlichkeiten aus Kunst, Literatur, Politik und Wissenschaft, um die großen Angelegenheiten des Weltgeschehens sowie die Ereignisse in der Wiener Gesellschaft zu diskutieren, was sich bis heute nicht geändert hat. Berühmte Schriftsteller nutzten das Café Central sogar als ihre Kreativwerkstatt: Franz Kafka, Alfred Polgar, Robert Musil, Hugo von Hofmannsthal, Arthur Schnitzler und Sigmund Freud zählten zu den Stammgästen des Hauses und der Dichter Peter Altenberg, war mit dem Café Central sogar so sehr verbunden, dass er es als Wohnadresse angab. Ursprünglich waren die Räumlichkeiten im Erdgeschoß des Palais Ferstel der Sitz der Wiener Börse. Nach dem Auszug eröffneten die Gebrüder Pach hier das Café Central, das schnell zum beliebten Treffpunkt für Gelehrte, Künstler und der Wiener Gesellschaft wurde und bis 1918 eines der Literatencafés in Wien blieb.

1925 wurde das Café Central, anlässlich seines 50-jährigen Bestehens, komplett renoviert und ein Jahr später als Café-Restaurant wieder eröffnet. Erst vier Jahrzehnte später und nach aufwändigen Renovierungsarbeiten öffnete es 1982 wieder seine Pforten.

Im Jahr 2001 übernahm die Karl Wlaschek Privatstiftung die Immobilien auf der Wiener Freyung und Karl Wlaschek selbst erklärte das Café Central zu seinem "Lieblings-Restaurant". Mit viel Hingabe und Liebe wurde seitdem durch die Palais Events an dieser Wiener Institution erfolgreich gearbeitet. Seit Jänner 2011 ist die Verkehrsbüro Group, Österreichs größter Tourismuskonzern, Betreiber der Palais Events mit den drei historischen Gebäuden Palais Ferstel, Palais Daun-Kinsky und den Wiener Börsensälen. Palais Events erweitern das Angebot der Verkehrsbüro Group um historische Veranstaltungsflächen in City-Lage in Kombination mit Hotelübernachtungen.

Harald Nogrased, Generaldirektor der Verkehrsbüro Group: "Das Café Central mit jährlich 300.000 Gästen fügt sich nahtlos in die Firmenphilosophie der Verkehrsbüro Group ein: Traditionen pflegen und neu interpretieren. Dieser Gedanke spiegelt sich auch in der Küche von Chefkoch Bernhard Laimer und Patissier Pierre Reboul wider, die mehrfach ausgezeichnet wurde. Das Café Central Buch erscheint nur wenige Tage, nachdem die UNESCO die Wiener Kaffeehauskultur zum immateriellen Kulturerbe ernannt hat. Es ist nicht nur ein schönes Präsent für den Gast, der Wien besucht, sondern für jeden Wiener, der

sein Kaffeehaus liebt".

Wiener Kaffeehauskultur ist immaterielles UNESCO Kulturerbe

Heute besuchen Wiener, die das große Angebot an nationalen und internationalen Zeitungen schätzen, gleichermaßen das bekannte Kaffeehaus wie kulturbegeisterte Wienbesucher, die das traditionelle Kaffeehaus-Flair erleben möchten. Nicht umsonst wurde am 10. November 2011 offiziell die Wiener Kaffeehauskultur in die nationale Liste des immateriellen Kulturerbes der UNESCO aufgenommen. Neben dem großen Angebot an traditionellen Kaffeeartifikationen besticht das Café Central auch mit seinen hausgemachten Mehlspeisen, die vom klassischen Kaiserschmarrn bis hin zu Topfenstrudel oder Gugelhupf reichen. Die süßen Köstlichkeiten unterstreichen dabei den gediegenen Wiener Kaffeehauscharme und können, ebenso wie die original Café Central-Torte, auch mit nach Hause genommen werden. Gulasch, Sacher Würstel oder Wiener Schnitzel vom Kalb dürfen aber auf einer Kaffeehauskarte ebenso wenig fehlen, wie gratinierter Tafelspitz als modern interpretierter Klassiker.

Alfred Flammer, Geschäftsführer der Palais Events: "Es ist uns ein großes Anliegen unseren Gästen aus dem In- und Ausland Wiener Küche auf hohem Niveau, unprätentiös und mit dem berühmten Wiener Charme zu kredenzen. In unserem Buch wollen wir für unsere Gäste ein Stück gelebte Wiener Gastlichkeit für Zuhause einfangen und veranschaulichen. Die Geschichte der Wiener Genussskultur- im Speziellen der Kaffeehauskultur - ist mit der des Café Central eng verbunden. Deshalb haben wir auch eine Auswahl an Rezepten von Küchenklassikern zusammengestellt, die unsere Küche repräsentiert".

Neben historischen Fakten und der Geschichte großer Persönlichkeiten, die sich stark mit dem Café Central verbunden sahen, enthält das Buch einen attraktiv illustrierten Rezeptteil mit Koch- und Backanleitungen für Klassiker und neue Kreationen der Wiener Patisserie und Kaffeehausküche von Café Central-Pâtissier Pierre Reboul und Küchenchef Bernhard Laimer. Ein Lexikon über Wiener Kaffeespezialitäten - von Advocat bis Zarenkaffee - rundet das Buch ab und macht es zu einem unterhaltsamen und informativen Begleiter für alle Kaffeeliebhaber und Freunde der entspannten Lebensart.

Das Café Central - Wiener Genussskultur einst und jetzt

- 144 Seiten in Deutsch/Englisch mit zahlreichen Fotos

- 240 x 210 mm
- Hardcover mit Fadenheftung
- Herausgegeben von Palais Events (Member of Verkehrsbüro Group)
- Fotografie: Herbert Lehmann
- Texte von Werner Meisinger und Rudolf Novak
- Unter Mitarbeit von Pierre Reboul, Manuela Radlherr, Bernhard Laimer und Manfred Stockner
- Erschienen im Eigenverlag der Palais Events Veranstaltungen GmbH
- Erscheinungstermin: 17. November 2011
- Auslieferung: Mohr Morawa Buchvertrieb
- ISBN 978-3-200-02411-3. : Euro 18,90 p. Stück

Eine elektronische Leseprobe sowie weitere Informationen finden Sie auf der Homepage [www.cafecentral-wien.at](http://www.cafecentral-wien.at).

Hinweis zum Bildmaterial: Aktuelle Fotos von der Pressekonferenz werden um ca. 13.30 Uhr in einer nachfolgenden Aussendung verbreitet.

Rückfragehinweis:

Verkehrsbüro Group Konzern  
Mag. Birgit Reitbauer  
Lassallestraße 3, 1020 Wien  
Tel.: 01/588 00-172 bzw. 0664/625 80 55  
[presse@verkehrsbuero.com](mailto:presse@verkehrsbuero.com)

Gigi Schoeller PR GmbH  
Gigi Schoeller  
Tel. +43/1/512 32 51  
[office@gigischoeller.at](mailto:office@gigischoeller.at)

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/464/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0005 2011-11-17/11:09

171109 Nov 11

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20111117\\_TPT0005](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20111117_TPT0005)