

CAFE

Central

INNSBRUCK

Felger

ANNO DAZUMAL

Politische
Verschwörung

Am 26. Jänner 1913 wurde der serbische Medizinstudent Milos Stankovic, der gerade aus einer Vorlesung kam und eine schussbereite Pistole bei sich trug, verhaftet und in das k. k.-Gefängnis in Innsbruck überstellt. Er wurde beschuldigt, ein Attentat auf den österreichischen Thronfolger Franz Ferdinand geplant zu haben. Anna Wach, Serviermädchen im Café Central, hatte von dieser Verschwörung erfahren. Milos beteuerte vor Gericht, dass dieses mysteriöse Gespräch einzig dem Zweck gedient habe, Eindruck zu schinden, da es noch keinem seiner Kollegen gelungen war, Anna zu verführen. Stankovic wurde mangels Beweisen freigesprochen, das Herz seiner Angebeteten konnte er trotz allem nicht erobern.

Größte
„Lesegaststätte“

Kaffeehaus und Informationsumschlagplatz: das Central 1935.

Das „Zeitungs- und Zeitschriften-Verzeichnis des Café Central“ aus der Zeit um 1930 ist in den Bibliotheksbeständen des Tiroler Landesmuseums Ferdinandeum archiviert. Damals wählte das Publikum aus beachtlichen 130 Zeitungen und 160 Zeitschriften aus dem In- und Ausland. Das Café Central war damit die größte „Lesegaststätte“ der Bundesländer.

Nachts im
Falknerkeller

Familie Falkner (Mitte) im legendären Falknerkeller. Fotos (2): Archiv Auer

Eineinhalb Jahrzehnte lang war das Central die zweite Heimat des Tiroler Literaten Karl Röck, der zum Brenner-Kreis um Ludwig von Ficker zählte. Dort traf er sich mit Gleichgesinnten aus der Literatur- und Kulturszene wie Max von Esterle, Bruno Sander oder Josef Ringler. Die häufigen Abendbesuche zogen sich oft bis tief in die Nacht hin. Das Central verfügte nämlich über eine nächtliche Attraktion, welche die Kaffeebohlen-Dimension erheblich erweiterte: den legendären „Falknerkeller“.

Café Central – Heimat für alle, die allein sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen

Alt-Wiener Flair und traditionelle
Tiroler Kaffeehauskultur

Seit 125 Jahren verkörpert das Café Central ein Stück Wien im Herzen von Innsbruck.

Geschäftsleute, Studenten, Künstler, Beamte, Politiker, Philosophen – das Publikum ist bunt gemischt. Und jeder findet, was er sucht: angeregte Gespräche, Diskussionen, Musestunden bei einem Kleinen Braunen oder einfach nur das umfangreiche Angebot an mehr als 65 Zeitungen und Magazinen täglich.

Kaffee und Zeitung

Wer diese Tiroler Institution nicht wegen des schier endlosen Lesestoffes aufsucht, den zieht es in die Innsbrucker Gilmerstraße wegen der ausgezeichneten Kaffeespezialitäten und kulinarischen Köstlichkeiten, wegen der Leute, die er dort trifft, oder einfach wegen der gepflegten Kaffeehauskultur. Die Gründe sind vielfältig und doch gibt es eine Gemeinsamkeit: Wer einmal an den Marmortischen Platz genommen hat, der kommt immer wieder ins Central, um die heimelige Atmosphäre bei Kaffee und Zeitung in sich aufzunehmen. Ganz nach dem Motto: „Nicht zuhause, aber doch nicht in der frischen Luft!“

Kein Wunder, dass das Traditionscafé mit dem alt-

österreichischen Ambiente mittlerweile für viele zur zweiten Heimat geworden ist. Für die einen, weil sie im historischen Kaffeehaus Wiener Flair inmitten der Tiroler Landeshauptstadt finden, für die anderen, weil man hier für den Preis eines Kaffees stundenlang sinnieren, plaudern, lesen, diskutieren sowie sehen und gesehen werden kann. Und wo bekommt man das schon um nur einen Kaffee?

Geh'n ma' ins Central!

Für die Stammgäste ist das Café Central das erste Ziel am Morgen vor dem Gang ins Büro. Nirgendwo kann man so ungestört in Gesellschaft – und noch dazu in bester – sein: Tiroler Prominenz, Politiker, Medienvertreter, Künstler und Literaten gehören zur Stammklientel der Innsbrucker Institution. Namen werden aus Prinzip keine genannt, denn jeder Besucher ist für die guten Geister des Café Central gleich wichtig.

„Der Gast und seine Wünsche stehen bei uns im Mittelpunkt. Das Café Central liefert die angenehme, ungezwungene Atmosphäre, in der sich der Besucher wohl fühlt. Das macht schließlich ein typisches Kaffeehaus aus“, so Thomas Koroknai, seit 13 Jahren Direktor des Hotel-Café Central.



König Ludwig hört zu

Für Pressekonferenzen und kleine Feiern zieht man sich ins „Kirschkammer“ zurück. Dort steht eine Statue von König Ludwig XIV. Dieser Kunstgegenstand ist nicht der einzige im Café. Bilder von Paul Flora bis Max Weiler sorgen dafür, dass das geschichtsträchtige Haus den Charakter eines Gesamtkunstwerkes einnimmt.

Foto: Roland Reuter

DER STAMMGAST

Kosmopolitismus am Morgen

Seit ich sozusagen „kaffeehausreif“ bin, gehe ich gerne ins Central. So kannte ich noch den langjährigen Vorbesitzer, Josef Falkner, der sich nicht nur erfolgreich als Cafetier sondern auch als höchst eigenwilliger Literat betätigte.

Es ist wohl das alt-österreichische Ambiente und daher auch die kosmopolitische Atmosphäre, durch die das Central die Illusion vermittelt, man befinde sich ein wenig außerhalb der tirolischen Realität. Dazu kommt noch das Gefühl einer gewissen politischen „Exteriorität“, trifft man doch im Central die verschiedensten Menschen mit völlig unterschiedlicher politischer Überzeugung. Daher sind sonst nirgendwo, wie in diesem Kaffeehaus, so engagierte und kontroversielle politische Streitgespräche möglich, ohne dass persönliche Verstimmungen zurück bleiben. Der Kaffee ist ausgezeichnet, die Bedienung stets höflich und aufmerksam. So möchte ich den täglichen morgendlichen Stammtisch nicht missen.

Dr. Wilhelm Steidl,
Rechtsanwalt, Stadtrat von Innsbruck a. D.



Thonetsessel, Kunst an der Wand, die Zeitung in der Hand und einen Verlängerten auf dem Marmortisch. – Das Stilbewusstsein des Central wird von den Kaffeehausbesuchern geschätzt.

Foto: Roland Reuter



Damals wie heute ein beliebter Treffpunkt: das Café Central an der Ecke Gilmerstraße-Erlersstraße. Foto: Archiv Auer

Bewegte Geschichte
einer Institution

Von den Anfängen als Café Grabhofer bis zum Café Central, wie wir es heute schätzen, liegen turbulente Zeiten: In den 20er Jahren wurde das Kaffeehaus zur Bankfiliale, 1928 wieder zum Café. Nach dem zweiten Weltkrieg zog die französische Besatzung ein.

Erst 1954 öffnete das neu gestaltete Central wieder seine Tore. Wiederholte gab es Pläne, den Innsbrucker Treff zu einem Kaufhaus zu machen. Doch Wiener Flair, Kaffee und Zigarettenrauch siegten.

Den derzeitigen Kaffeehausbetreibern, der Familie Eduard Fröschl, ist die Pflege der klassischen Kaffeehausatmosphäre ein besonderes Anliegen. Unbeeindruckt von gastronomischen Trends sehen sie sich als Bewahrer der ursprünglichen Kaffeehauskultur. Schließlich ist das Central das einzige Alt-Wiener Café im Westen Österreichs.

Die wechselvolle Geschichte des Café Central wurde von Barbara und Gerd Auer recherchiert.

ZEITRAFFER

1877: Johann Grabhofer eröffnet das Café Grabhofer und legt damit den Grundstein für das spätere Café Central.

1891: Erstmals scheint in den „Innsbrucker Nachrichten“ der Name „Café Central“ auf.

1919: Josef und Antonia Falkner übernehmen das Kaffeehaus.

1921: Vermietung der Kaffeehausräumlichkeiten an die Wiener Kommerzbank. Das Café Central wird zur Bankfiliale.

1928: Wechselspiel „Kaffeehaus – Bank – Kaffeehaus“ in Innsbruck: Josef Falkner macht das Central zu einem Kaffeehaus mit Alt-Wiener Flair.

Kriegsende: Die französische Besatzung beschlagnahmt die Räumlichkeiten und nutzt sie als „Comptoir Français“.

1954: Das Café Central wird nach seiner Neugestaltung wieder eröffnet.

1967: Die Sparkasse Innsbruck erwirbt Hotel und Café Central.

1989: Nach den umfangreichen Renovierungsarbeiten der Familie Fröschl erstrahlt das Central in neuem Glanz.

2002: 125 Jahre Café Central.

Zur Mittagszeit sind freie Plätze im Café Central Mangelware

Wo man gern ist und gut essen kann

Im Café Central kann man auch essen? – Und wie! Hausgemachte Köstlichkeiten und raffinierte Mehlspeisen sind Central-Spezialitäten.

Im Innsbrucker Traditionshaus werden hausgemachte Bratwürste ebenso serviert wie Tomatensuppe, Kasnocken oder flaumige Topfennockerl. Größter Wert wird dabei auf die Qualität der verwendeten Zutaten gelegt, die überwiegend aus der eigenen Landwirtschaft und Jagd sowie der hauseigenen Metzgerei stammen. „Frisch und heimisch soll es sein“, lautet die Devise. Etwas anderes kommt nicht in den Central-Kochtopf. Deshalb sorgen zusätzlich zur umfangreichen Speisekarte spezielle Tageskarten für saisonale Abwechslung.

Nicht selten hat man bei der Fülle von Speisen die Qual der Wahl: Vielleicht eine magere Rehsulze oder ein Steinpilzschnitzel mit cremigem Safranrisotto? Oder die Empfehlung des Hauses, die gesottenen Rindfleischspezialitäten? Diese Gerichte entstammen wie auch die köstlichen Nachspeisen – Palatschinken, Marillen-Topfentascherln – der altösterreichischen Küche. Nicht zu vergessen die hausgemachten Kuchen und Torten, zu denen man einen herrlich duftenden, frisch gemahlene Bohnenkaffee, heiße Schokolade oder eine Tasse Tee genießt.

Der Tag fängt gut an

Mit dem speziellen Frühstücksangebot im Café Cen-

tral ist man für den Tag bestens gerüstet. Vom französischen, amerikanischen, Wiener oder klassischen Central-Frühstück bis zum Sportler- oder Wellness-Frühstück wird alles aufgetischt, was man für einen erfolgreichen Start in den Tag braucht: Eier, Schinken, gebratenen Speck, Semmeln, Buttercroissant oder Kornspitz, Butter, Marmelade, Käse, frischgepresste Fruchtsäfte und vieles mehr.

Und wohin abends?

Im Café Central kann man aber nicht nur zum Frühstück, Mittagessen oder Nachmittagskaffee einkeh-

ren. Das Traditionshaus kreiert auch am Abend lukullische Genüsse. Ab sofort legt das Lokal eine eigene Abendkarte auf, um Theater- und Kinobesucher sowie Nachtschwärmer zur kulinarischen Stärkung anzulocken.

Ab 18 Uhr werden unter anderem das „After-Business“-Menü als Snack nach der Arbeit und das „Nachtschwärmer“-Menü vor dem geplanten abendlichen Unterhaltungsprogramm serviert. Wer dazu gern ein Glaserl Wein trinkt, wählt aus einer reichhaltigen Karte mit nationalen und internationalen Weinen.



Das Team des Café Central ist das ganze Jahr über, ohne Ruhetag, für seine Gäste da.

„Was darf's denn sein?“ 365 Tage Gastlichkeit

Weihnachten, Silvester, Ostern, Sonn- und Feiertag – im Café Central gibt es keinen Ruhetag.

365 Tage im Jahr, täglich von 7.30 Uhr bis 23 Uhr ist das Team des Innsbrucker Traditionscafés für seine Gäste da. Die Küchenmannschaft zaubert von 7.30 Uhr bis 21.45 Uhr alles, was das Gourmethertz begehrt –

vom Wellness-Frühstück bis zum Feinschmecker-Abendessen. „Herr Ober, bitte...!“ – und schon huschen die Kaffeehauskellner mit ihrem Tablett vor Tisch zu Tisch.

Im Café finden bis zu 200 Besucher Platz, an Spitzentagen werden über 800 Gäste bedient. Trotzdem lässt das freundliche „Was darf's denn sein...?“ nie lange auf sich warten.

Central-Küchengeheimnis

Wie man „Gedünsteten Zwiebelrostbraten mit glacierten Karotten und Erdäpfelpüree à la Cafe Central zubereitet:

Zutaten für 4 Personen:
4 Stück schön abgelegene Rostbraten vom Ochsen oder von der Kalbin, 4 Zwiebeln, 4 EL Butter, Salz, Pfeffer, Senf, Öl, Mehl, kräftige Rindssuppe oder einen Suppenwürfel; Gemüse: 800 g Karotten, 80 g Butter, 2 KL Zucker, Salz, Petersilie, etwas Rindssuppe oder ein Suppenwürfel;
Püree: 1 kg mehliges Erdäpfel, 1 Petersilwurzel, Knoblauchzehe, 100 g Butter, ca. 1/4 l heiße Milch, Salz, frisch geriebene Muskatnuss.

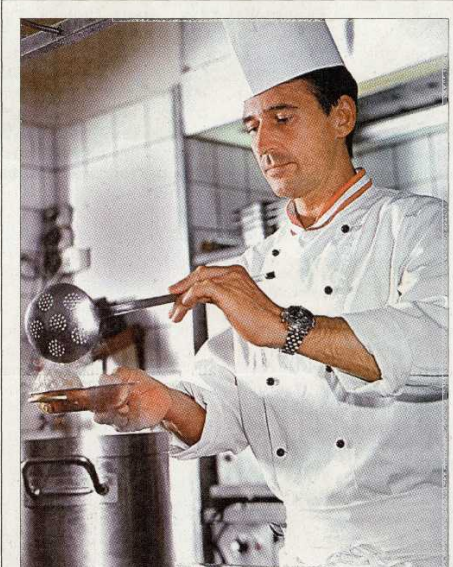
Zubereitung: Die Rostbraten werden auf einer Seite mit Gefühl geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit Senf leicht bestrichen und in Mehl gewendet. Die melierte Seite ins heiße Fett legen, umdrehen, Farbe nehmen lassen und aus der Pfanne geben. In die Pfanne die Butter und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln geben. Unter stetem Rühren die Zwiebeln goldgelb rösten. Die Rostbraten in die Pfanne zurücklegen und mit der Rindssuppe so viel angießen, dass Rostbraten und Zwiebeln saftig dünsten können. Bei mittle-



Rostbraten und Beilagen werden gefällig angerichtet, über das Püree wird noch etwas Soße gegeben. – Guten Appetit!

rer Temperatur langsam dahindünsten lassen, wenn nötig etwas Suppe zugeießen.
Die Karotten schälen und in gefällige Stifte schneiden. In einer Kasserolle die Butter zergehen lassen, den Zucker dazugeben und leicht hellbraun karamellisieren, mit Suppe löschen (sehr heiß!) und die Karotten zugeben. Auf kleiner Flamme kernig dünsten und mit Salz und Petersilie abschmecken. Die Suppe sollte verdampft sein und die Karotten einen schö-

nen Glanz haben.
Die Kartoffeln und die Petersilwurzel schälen. Die Erdäpfel vierteln und gemeinsam mit der Petersilwurzel in gesalzenem Wasser weich kochen. Kochwasser abgießen und die Erdäpfel etwas ausdampfen lassen. Durch die Erdäpfelpresse drücken, mit heißer Milch, Butter, Salz, Muskat und der klein geschnittenen Knoblauchzehe glatt rühren. Allerdings nicht zu lange rühren, da das Püree sonst zäh wird.



Central-Küchenchef

Chefkoch Markus Schenk garantiert seit 17 Jahren die kulinarischen Genüsse im Café Central. Seine Zubereitungsart des „Gedünsteten Zwiebelrostbratens mit glacierten Karotten und Erdäpfelpüree“ (siehe Rezept), ist sehr beliebt.

Fotos (3): Roland Reuter

DER STAMMGAST

Ein Tempel der Vernunft

Jede Glaubensgemeinschaft hat einen Ort, wo sich ihre Mitglieder treffen. Die Christen zum Beispiel haben die Kirche, wo sie Brot zu sich nehmen. Der Wein wurde für das gemeine Volk leider gestrichen. Die Moslems die Moschee, die Juden die Synagoge, die Tupperwarefans das Wohnzimmer, die Erfolgreichen die Bank und die Markenfetischisten die angeblich weltstädtischen Einkaufspassagen.

Das Kaffeehaus ist in diesem multikulturellen Stück der Ort jener, die glauben, dass der Mensch sich von der Kellerassel durch den Gebrauch der Vernunft unterscheidet. Und dass die Vernunft nicht Eigentum eines einzelnen, sondern der Menschheit als ganzer ist, woraus sich die Notwendigkeit ergibt, sie durch das Gespräch, die Debatte und den zivilisierten Streit Realität werden zu lassen. Und weil diese Epiphanie der Vernunft für diejenigen, die sich ihr unterziehen, anstrengend sein kann, braucht es ein Getränk: den Kaffee! Auf dass er uns das Hirn erleuchte!

Ich möchte in diesem an Kirchen übervollen Land all jenen danken, die uns den Tempel der Vernunft, das Café Central, erhalten haben, obgleich es vielleicht gewinnbringender gewesen wäre, eine Bank daraus zu machen. Und ich möchte all jenen danken, die in diesem Tempel jeden Tag ihre Arbeit verrichten. Wenn wir Gäste manchmal zu lästig sind, möge die Kellerinnen und Kellner, die Köche und den Geschäftsführer die Gewissheit trösten, dass sie Priester einer Glaubensgemeinschaft sind, deren edles Ziel es ist, dem Menschen beim Ausgang aus seiner selbstverschuldeten Unvernunft zu helfen.

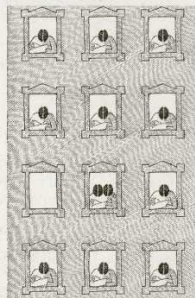
Alois Schöpfl, Kolumnist

ANNO DAZUMAL

Notorische Zeitungselstern

Es gab immer wieder Gäste, die sich ein handfestes Exklusivrecht bei gewissen Informationen sichern wollten und Zeitungen bzw. Artikel einfach entwendeten. Ein Serviermädchen löste dieses Konfliktpotenzial auf persönliche Art: Um sich und ihrem Stammgast, ein-er notorischen Zeitungselstern, Peinlichkeiten zu ersparen, kaufte sie fehlende Exemplare einfach nach. Von ihrem eigenen Geld! Bleibt zu hoffen, dass der Stammgast wenigstens ein Kaiser-Frühstück zu sich genommen und ein fröhliches Trinkgeld hinterlassen hat.

Chicolate und Caffee



Die Anfänge der Innsbrucker Kaffeehauszene gehen auf das Jahr 1713 zurück, als der Stadtrat das Ansuchen von Ambrosio Bandini, einem Fahrenden in Sachen „warmer Lustgetränke“, zu denen man Kaffee, Tee und Schokolade zählte, ablehnte, in der Landeshauptstadt eine Zeilhang „Café“ zu siedeln. Begründung: Man könne Tee und Kaffee in „Apothegen und auf dem Stadtgraben (Spital) genießlichen haben“. Ein deutlicher Hinweis auf die Exotik und die medikamentöse Zuordnung, die diesen Getränken damals anhaftete. Vier Jahrzehnte später bat die Innsbruckerin Maria Innerhofer um die Genehmigung in einem Laden „Chicolate- und Caffee-Sieden“ zu dürfen. Doch die Wirte witterten Konkurrenz von der neumodischen „Vernunftspeise Caffee“! Erst 1758 wurde ihr die erbetene Erlaubnis erteilt.

Innsbruck und der Kaffee-Streik



Als 1854 in Innsbruck die Preise des koffeinhaltigen Getränkes um einen Kreuzer per Tasse angehoben werden sollten, fanden sich die Kaffeehausbesucher zur „Kreuzer-Allianz“ zusammen und bestreikten in den Monaten Jänner und Februar ihre Kaffeesieder.

IM JAHR 2002

Gemütliche
Plano-Abende

Musikalische Unterhaltung zum Kaffee oder Glas-erl Wein: Jeden Sonntag lädt das Central von 20 bis 22 Uhr zu einem Pianoabend, von November bis April auch freitags.

Das Café für
Zeitungsläser

Das Café Central ist ein Sammel- und Umschlagplatz von Informationen: 65 in- und ausländische Tageszeitungen und Magazine – von der Abendzeitung über die Financial Times bis zur Zürcher Zeitung – informieren über das Weltgeschehen.

Central-Plakat
von Prof. Zelger

Prof. Arthur Zelger, der „Sir der Werbegrafik“, kreierte unzählige Plakate, Briefmarken und Logos; wie den markanten „Tirol“-Schriftzug. Aus seiner künstlerischen Feder stammt das Plakat auf der Titelseite dieser Jubiläums-Sonderbeilage.

125 Jahre
Café Central15. November 2002
Sonderbeilage

Herausgeber und Medieninhaber: Schlüsselverlag J. S. Moser Ges. m. b. H.; Ressortleiterin Sonderpublikationen: Birgitt Drewes; Texte: Oberholzer Kommunikation & Eventorganisation, Idee und Mitarbeit: Franz Fröschl, Thomas Koroknai, Markus Schenk, Karikatüren: Dietmar Kainrath, Redaktion, Layout: Isabella Arnold.

Anschrift für alle: 6020 Innsbruck, Ing.-Etzel-Strasse 30, Postfach 578, Tel. 53 54-0.

x-983

Vier-Sterne-Haus mit 180 Betten, Konferenzräumlichkeiten und jeder Menge Annehmlichkeiten

Ein Stadthotel für Anspruchsvolle

Wer gerne komfortabel nächtigt und ein Frühstück mit Flair bevorzugt, ist im Hotel Central richtig.

Das 180-Betten-Haus verfügt über modernst ausgestattete Zimmer, davon neun Suiten, in denen verwöhnte Genießer voll auf ihre Rechnung kommen. Gemütliche Kaffeehausatmosphäre und Alt-Wiener Ambiente gibt es zum Frühstück, das im angeschlossenen Café Central eingenommen wird. Das Vier-Sterne-Hotel in der Innsbrucker Innenstadt bietet sowohl Städteurlaubern als auch Geschäftsreisenden jede Annehmlichkeit: Dazu

gehören Fitnessraum, Sauna, Dampfbad sowie die Sonnen-Aussichtsterrasse, die nach einer Stadtbesichtigung oder einem Meeting zum Faulenzen einlädt.

Unter dem Motto „Mit Flair tagen“ stehen im renommierten Stadt- und Businesshotel Räumlichkeiten für Konferenzen, Tagungen, Seminare etc. zur Verfügung.

Info und Reservierung

Hotel und Café Central
Tel. 0512/5920
E-Mail: central@netway.at

WEITERE INFORMATIONEN
www.central.co.at



Service wird groß geschrieben – von der Hotelrezeption bis zum Café-Restaurant.



Willkommen im Stadt- und Businesshotel inmitten von Innsbruck: Direktor Thomas Koroknai (links) kann mit seinem Team Gäste aus aller Welt begrüßen.

Fotos (2): Roland Reuter



Kaffee ist heißer Genuss und Muntermacher in einem.

Foto: Florian Schneider für econova

Eine besondere Bohne

Ob Mokka, Melange, Kleiner Brauner oder Verlängerter – Herr und Frau Österreicher trinken jährlich 5,7 Milliarden Tassen des weltberühmten Getränkes.

Nur knapp verdrängt von Mineralwasser und Bier nimmt Kaffee Rang drei der beliebtesten Getränke Österreichs ein. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Konsum von 8,2 Kilogramm liegt unser Land europaweit an vierter Stelle. Nur in den skandinavischen Staaten wird mehr Kaffee getrunken. Kaffee ist

nach Erdöl das wichtigste Welthandelsgut.

Die zweite Türkenbelagerung brachte das beliebte Genussmittel nach Österreich. Mit der Eröffnung des ersten Wiener Kaffeehauses 1683 wurde die Kaffeehaus-Kultur geboren. Ein Wiener Kaffeesieder führte schließlich den Filter ein, womit der Kaffeesatz aus den Tassen verschwand.

Kaffee-Vielfalt

In der Folge wurde zum schwarzen Muntermacher auch Milch gereicht. Seither kreierte man unzählige

Varianten wie den Kleinen und Großen Braunen, den Verlängerten und den Espresso. Nicht zu vergessen komplizierte Kompositionen wie die Kaisermelange oder den Einspänner. Dazu kommen verschiedene Einflüsse aus unseren Nachbarländern, die das Schlürfen von Café au Lait, Latte Macchiato und Cappuccino auch bei uns „in“ gemacht haben. Neben der Mischung und der speziellen Röstung ist es letztlich diese Vielfalt des Angebotes, welche den Ruhm der heimischen Kaffeehäuser begründet.

Die Kaffee-Klassiker
im Café Central

Frisch gemahlener Bohnenkaffee mit einem Glas Wasser nach Wunsch zubereitet:

Verlängerter: Eine Kaffee-Einheit mit doppelter Wassermenge, dazu wird Milch serviert.

Kleiner Brauner: Eine Kaffee-Einheit mit kleiner Wassermenge, Farbgebung durch Milch oder Obers.

Großer Brauner: Zwei Kaffee-Einheiten mit kleiner Wassermenge; die Farbe kommt von Obers oder Milch.

Cappuccino: Espresso mit Milchschaum, bestreut mit Kakaopulver.

Macchiato: Kurzer Espresso

GESCHENKTIPP

Kaffee genuss a la Café Central für zuhause: Die Idee für alle, die auch in den eigenen vier Wänden nicht auf ihren Central-Kaffee verzichten möchten – frisch geröstet in der dekorativen Original Central-Geschenkdose.

so mit Milchschaum.

Kaffee im Glas: Kaffee mit Vanilleobers und Haselnusslikör.

Französischer Kaffee: Kaffee mit Milchschaum in der Original-Schale, dazu gibt's Anisgebäck.

DER STAMMGAST

Gewohnheitsmenschen

Den Morgen mit einer Selbstverleugung zu beginnen, wäre eben eine solche. Der Mensch krallt sich nun einmal an Gewohnheiten, die nicht immer schlechte sein müssen. Also sehen wir es positiv. Was spricht dagegen, am Morgen ins Café Central zu gehen? Stress, Zielstrebigkeit, städtisches Verkehrsgewühl, Faulheit? Vielleicht mögen all diese morgendlichen Emotionen ja auch zutreffen, verbindlich müssen sie nicht sein. Also spricht nichts gegen den Kleinen Braunen oder den Verlängerten.

Teilen Zeitgenossen diese Einstellung, wird sie erst richtig zur Gewohnheit, die ich nun schon seit zehn Jahren als positiv betrachte und pflege. Mit Kaffeehauskultur hat dies wenig zu tun, das wäre schlicht eine Übertreibung. Belanglos wäre aber auch nicht die richtige Erklärung auf eine belanglose Frage. Es ist schlicht eine lieb gewonnene Gewohnheit, auf die man nicht verzichten will.

Peter Nindler,

stv. Chefredakteur der Tiroler Tageszeitung

