



Bei Sonnenaufgang

Bilder: © Hartmut Voigt

Die Schale Kaffee wird auf einem kleinen, silbernen Tablett gebracht. Der Löffel liegt über dem dazu gehörigen Wasserglas. Die Zeitungen hängen bereit. Das Kaffeehaus „Morgenrot“ ist bis ins letzte Detail wienerisch – und atmet die dafür typische Mischung aus öffentlichem und privatem Raum.



Das Kaffeehaus ist ein Wiener Original direkt hinter der Berliner Stadtgrenze. Stammgäste machen sich extra auf den Weg dorthin.

An der Bundesstraße, die von Berlin über das nördliche Brandenburg bis nach Stralsund führt, weist ein unscheinbares Hinweisschild den Weg zum „Kaffeehaus Morgenrot“. Kaum zehn Minuten hinter der Berliner Ortsgrenze, in Hohen Neuendorf, finden nur Eingeweihte die stattliche Villa Hundeshagen. In weiß und ziegelrot lugt sie hinter den Laubbäumen einer friedlichen Seitenstraße hervor. Im Erdgeschoss treten die Gäste ein in ein charmantes Kaffeehaus mit Wintergarten. Im ersten Stock wohnt die Betreiberfamilie Bollmann.

Der Duft von frischem Kaffee

„Als ich in der Ausbildung zur Verlagskauffrau war, bin ich morgens immer an einem kleinen Café vorbei zur Arbeit gegangen. So eins mit vier kleinen Tischen drinnen und zwei Sitzplätzen draußen... Jeden Morgen hatte ich den Duft von frischem Kaffee und süßen Brötchen in der Nase. Das war eine wunderbar unbeschwerte Zeit, in der ich nur für mich verantwortlich war. Als Axel vorschlug ein Café zu eröffnen, war das alles plötzlich wieder da“, erinnert sich Eva Tiffany Bollmann. Die Frau mit den sprechenden Augen und dem warmen Lächeln streicht sich eine blonde Strähne aus dem Gesicht.

Sie lebt in ihrem Café und das nicht nur im übertragenen Sinne. „Das hier“, sagt sie mit einer Geste in das Kaffeehaus „war früher unser Wohnzimmer, unsere Bibliothek, unser Lesezimmer, unser Esszimmer und

Ruhezimmer. Ein Teil der Möbel ist geblieben.“

Als die Bollmanns 2005 die Entscheidung trafen, in ihrem Haus ein Wiener Café zu eröffnen, hatten sie mit ihrem stressigen Job und halbwüchsigen Kindern schon einiges an Leben hinter sich.

Im Morgenrot fiel die Entscheidung

Die Dame des Hauses erzählt gern, wie das „Morgenrot“ zu seinem Namen kam: Das Ehepaar, damals noch in der Werbebranche tätig, saß im Wintergarten der Villa und überlegte, wie es beruflich mit ihnen weitergehen sollte. „Die ganze Nacht über haben wir debattiert“, erinnert sich Bollmann. „Bei Sonnenaufgang kam

uns die Idee. „Lass uns ein Kaffeehaus machen“, habe ihr Mann einfach gesagt. Und beide wussten: Das ist es. Aus der Zeit seines Studiums in Wien trug er die Sehnsucht nach der österreichischen Hauptstadt, exzellentem Kaffee und traditionellen Torten in sich. Zum Dank an die erhellende Vision im Morgenrot erhielt das Kaffeehaus seinen Namen.

Außerhalb Österreichs ist es das einzige Kaffeehaus, das unter dem strengen Auge des „Klubs der Wiener Kaffeehausbesitzer 1683“ für würdig erachtet wurde, als „Botschafter“ in ihren Kreis aufgenommen zu werden. Auch von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ ist das „Morgenrot“ seit Jahren als eines der besten Cafés Deutschlands gelistet. Für das Land Brandenburg wurde es sogar Testsieger.



Das verlängerte Wohnzimmer

„Wir wollten die eigenen Wohnräume gestalten und öffnen“, verdeutlicht Eva Tiffany Bollmann ihre Idee. „Um Menschen zu empfangen, die sich fühlen sollen, als seien sie zuhause – aber trotzdem nicht daheim, wo vielleicht die Arbeit auf sie wartet. In Wien sagt man, das Kaffeehaus sei



Bilder: ©Hartmut Voigt

das verlängerte Wohnzimmer des Gastes. Wir haben das sehr wörtlich genommen“, meint sie schmunzelnd. Es ist die legendäre Wiener Mischung aus privatem und öffentlichem Raum, die das Café so besonders macht. Sie wird verstärkt von schönen Stuckdecken, hohen Bücherregalen, feinen Teppichen, einem Klavier und einer ganz persönlichen Bilderauswahl an den Wänden. Im Erker mit dem Wintergarten kann man sich samt seiner Zeitung im Korbsessel zurücklehnen und ist so dem Blick der übrigen Gäste entzogen. Etwa für die Zeit, in der man einen „Verlängerten“ trinkt, der ganz

stille mit einem Kännchen heißem Wasser gereicht wird – zum selbst Nachgießen –, wodurch er seinen Namen wirklich verdient.

Wieso ausgerechnet ein Café ihr Traum war? Bollmann legt die Stirn in Falten. „Man sieht, dass man einen tollen Kaffee macht. Man hofft auf begeisterte Gäste. Das direkte Feedback ist großartig.“ Aber da ist noch mehr: „Mir gefällt, dass man durch diese Umgebung Wohlgefühl vermitteln kann. Dass man andere, die vielleicht aus einer gestressten Situation kommen, zurückholen kann in einen schönen Moment des Lebens.“ Eine Oase, in der die Gäste zur Ruhe kommen.



Wiener Melange auf dem Silbertablett

Und sie kommen immer wieder, denn Laufkundschaft gibt es an diesem Ort so gut wie nicht. Die Stammgäste finden gezielt ins „Morgenrot“, weil sie den perfekten Kaffee schätzen, den göttlichen Kaiserschmarrn mit selbst gemachtem Zwetschenröster und die freundliche Ansprache. Viele von ihnen machen sich vom nahe gelegenen Berlin extra auf den Weg, um eine von den über 20 verschiedenen Wiener Kaffeespezialitäten zu trinken, vielleicht mit einem Palatschinken. „Mach das was du liebst zu deinem Beruf. Dann hast du jeden Tag Urlaub“, beschreibt Bollmann ihre Motivation. Sie bringt eine „Wiener Melange“ auf dem Silbertablett. In Hamburg sei sie neulich in einem Café gewesen, das sich auch Wiener

Kaffeehaus nannte, berichtet sie. Der Kaffee wurde dort direkt vom Plastiktablett auf den Tisch gestellt, wo der Zuckerstreuer schon bereit stand. „Dabei wird der Zucker zu jedem Kaffee separat gereicht“, meint sie kopfschüttelnd. Der Milchschaum auf der Melange ist zartporig und samtweich. Der Kaffee schmeckt verführerisch nach Schokolade und Karamell, so dass es eine Sünde wäre, ihn zusätzlich zu süßen. Die Auswahl an Süßigkeiten, die man dazu bestellen kann ist schließlich auch ausreichend – etwa eine klassische Sacher- oder Esterházy-Torte oder die Marillen-Tarte als fruchtige Alternative.



Eier im Glas zum Frühstück

Bollmanns Mann ist in der Küche verantwortlich für die perfekte Zubereitung der Speisen und Getränke. Um die Mittagszeit wird auch gern mal ein Wiener Saftgulasch bestellt; dazu eines der original österreichischen Biere oder erlesener Bergapfelsaft. Auch in den Morgenstunden ist das „Morgenrot“ ein beliebter Treffpunkt. Das typische „Wiener Frühstück“ besteht aus Eiern im Glas mit frischem Schnittlauch, hausgemachter Marillenkönfitüre und Gebäck. Letzteres nennt Bollmann unbeirrt weiter so, auch wenn sich viele Berliner Gäste darunter Kekse vorstellen. „Als Gebäck haben wir heute helle Brötchen oder Vollkornbrötchen“, gibt sie dann unbeirrt Auskunft. Das Kaffeehaus – ansonsten nur an fünf Tagen die Woche bis zum frühen Abend geöffnet – bietet regelmäßig Kaffee-Seminare und Heurigen-Abende an.

Simone Hoffmann



KAFFEEHAUS MORGENROT

Scharfschwerdtstraße 1
16540 Hohen Neuendorf
Tel. 03303 - 40 98 04
www.kaffeehaus-morgenrot.de