

Kaffeekultur im Norden – Teil 1

# Das Wiener Wunder vor Berlin

## Kaffeehaus Morgenrot in Hohen Neuendorf

Natürlich eine rot-weiß-rote Fahne vorm Haus und im Gastgarten rote Almdudler-Schirme. So austrophil empfängt uns das Wiener Kaffeehaus Morgenrot in einer Dorfstraße. Aber trotz der 706 Kilometer Entfernung müssen wir wohl in Wien sein, beziehungsweise in der Hohen Neuendorfer Repräsentanz.

Ein paar Schritte weiter einwärts an den Gastgarten-Tischen sitzen plaudernde, entspannt wirkende Ü50-Gäste. Was auf den zweiten Blick auffällt: Keiner klebt am Smartphone. Dafür silberglänzende Serviertablets auf Marmortischen beladen mit verlockenden Tortenstücken. Gerade kommt Gründerin Eva Tiffany Bollmann heranserviert. Auf ihrem Bedientablett ein turmhoher stolzer Eiscafé.



70

Er reiht sich ein ins austrische Speisekarten-Spektrum von Schlagobers, Topfenstrudel, Palatschinken und Einspänner. Alles trotz der Wienferne weitestgehend original. Das bezeugen im Innenraum stolz präsentierte Auszeichnungen vom Feinschmecker-Magazin. Laut Burda-Trendmagazin Sweet Dreams gehört dieses Haus – von rund 11.000 Cafés in Deutschland – zu den 140 Top-Adressen. Mehr noch: In 2008 wurde das Kaffeehaus Morgenrot in den Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer aufgenommen.

Besonders stolz ist Cafétier Bollmann aber darauf, dass sie seit 2005 ihren hohen Anspruch durchgehalten und nicht auf billig, sondern auf Qualität gesetzt hat. Und die ist absolut erforderlich, denn die Institution Wiener Kaffeehaus gehört zum

immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Auf eine andere Tatsache ist Bollmann besonders stolz: Dass es nicht wenige Frauen gibt, die allein hierherkommen, einen Prosecco Orange bestellen und ohne ständigen Bestelldruck ein Buch lesen oder gelegentlich schreiben.

Die Ü50-Stammgäste Monika und Manfred kommen einmal die Woche vor allem wegen des Kaffees. Monika hebt hervor, dass der Garten im Sommer immer schattig ist. Deshalb reisen sie gern zehn Kilometer aus Berlin an. Es zeichnet die Atmosphäre aus, dass einander wildfremde Menschen hier ins Gespräch kommen, manchmal die Marmortische zusammerrücken und es sich zusammen gut gehen lassen.

Bis zum „heurigen“ Corona-Sommer durfte nur der Garten öffnen. Seit 16. Juli sollen wieder die Innenräume als „verlängertes Wohnzimmer“ zur Verfügung stehen. Beim Vorab-Rundgang empfangen einen dort Österreiche Waffel-Produkte Marke Manner sowie ein Weinregal – natürlich auch mit grünem Veltliner, den manche Stammgäste süffisant als „GV“ bestellen. Apropos bestellen: Die Speisekarte ist selten elegant wie ein Buch in Schwarzkarton gebunden.

### Beliebteste Torten:

Sacher-, Morgenrot-, Esterházy-, Malakoff-, Topfen-Mohn- oder getrüffelte „Märchentorte“. Wie in jedem guten Kaffeehaus ist die Auswahl nicht auf Süßspeisen beschränkt: Das Angebot reicht vom klassischen Buttersemmerl über Eier im Glas, Käse-Potpourri, Rühr- oder Spiegeleier und Lachsplatte, bis hin zu pikanten Jausen wie dem Wiener Saftgulasch. Dazu Flaschenbiere von Stiegl sowie Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei.

