



Szellem a fazékból - Café Hawelka

2013 június 30. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

"Az ember azért jár kávéházba, mert egyedül akar lenni. Ám ahhoz társaság kell." Alfred Polgar bécsi humorista fogalmazta meg így a kávéház lényegét.

Leopold Hawelka nyilván nem olvasta Polgar kabarétréfáit, és (lévén egy cseh cipészcsalád egyszer? gyermeke)

feltehetően azt sem tudta, hogy az író fordította németre Molnár Ferenc Liliom című színdarabját. Ezzel szemben megérezte valamit a korszellemből. Amikor 1939-ben - a Dorotheergasse 6. szám alatt - megnyitotta kávézóját, nem a berendezéssel (Adolf Loos tanítványának szecessziós bútorai) pepecsel. Hanem a vendégekkel. Rájött, hogy a jó kávéház lényege a törzsvendég.



Hawelka név szerint köszöntötte a betérőket, a hölgyeket? maga segítette le a kabátot, felesége maga sütötte a házi buktát, a pincérek pedig szó nélkül hozták a kávékat, a Kleiner Braunert, a Fiakert, a Kapuzinert. A kis ember rendetlen, lepukkant kávézója úgy vonzotta az írókat és a művészeket, mint valami mágnes. Ide járt Hans Weigel irodalomtörténész, Hundertwasser és Ernst Fuchs, a festő, Oskar Werner, a híres színész, de rögzített itt Woody Allen és Arthur Miller is. A szomszédos Casanova bárban forgatták Carol Reed filmjét, A harmadik embert, az egész stáb ide járt kávézni.

Hawelka pedig jó kávé. A háború után maga hordta a rőzsét a bécsi erdőből, hogy fűteni tudjon a vaskályhán. Saját keveréket készített három arabicafajtából, megtanulta a bécsi pörkölési módot (a legtöbb koffeint ez tartalmazza), különleges darálót vásárolt. Hitelezett, ha kellett, a falakon ma is ott lógnak a törlesztés fejében adott rajzok, festmények. Soha senkit nem nézett ki a kávéházból, akkor se, ha az illető órák hosszat elüldögélt egy melange mellett, s kiolvasta a létező összes újságot. "Nálam mindenki addig marad ameddig akar" - mondogatta.

? elég sokáig maradt. Nemrég ünnepelte 100. születésnapját. Kávé már nem fűz, az üzletet unokái viszik, a legendás buktát (amit Magyarországon a Remiz étteremben havelkának kereszteltek) a fia, Günter süti. A kávématuzsálem azonban minden délelőtt bejön az üzletbe "dolgozni". Általában két-három órát ücsörög a törzshelyén, ritkábban autogramot osztogat elalélt japán turistáknak. Teheti, ? a világ legidősebb kávésa. Ráadásul 75 éve árulja a fekete levest. Ha igaz, hogy az átlag osztrák évente 160 liter kávéat fogyaszt, akkor Hawelka úr 75 év alatt 120 hektoliter fekete levest eresztett le a torkán. Ez ahhoz képest, hogy a kávé sokan méregnek tartják, meglepő mennyiség. Amikor Hawelkát erről kérdezték, csak legyintett: "Lassan ható mérge lehet - mondta -, már kilencven éve iszom."

Bécsi kávéasztár

KLEINER SCHWARZER: eszpresszó kis csészében.

GROSSER BRAUNER: dupla eszpresszó tejjel nagy csészében.

KLEINER BRAUNER: eszpresszó tejjel vagy tejszínnel kis csészében. Valójában a fekete eszpresszóból maga a vendég készít "kis barnát" aszerint, hogy mennyi tejet vagy tejszínt önt a kávéjába.

DOPPELMOKKA: dupla erős fekete nagy mokkás pohárban.

EINSPÄNNER: Molnár Ferenc, Krúdy Gyula "egyfogatúnak" nevezte. Nagy mokka füles csészében tejszínhabbal. Az egyfogatú: kétkerekű kocsis magas bakkkal. A vastag tejszínhab állítólag melegen tartotta a kávé, amíg a lump vendég a konfliktushoz ért.

FIAKER: nagy eszpresszó üveg pohárban, sok cukorral és egy stampedli rummal.

FRANZISKANER: világos melange tejszínhabbal, csokoládéreszelékkel.

KAFFEE VERKEHRT: "Fordított". Kétharmad rész tej, egyharmad rész kávé. **KAPUZINER:** eszpresszó egy korty tejjel. A tetejét néhol megszórják kakaóporral.

KOSAKENKAFFEE: kis mokka vörösborral, vodkával, cukorral, füles csészében.

MARIA THERESIA: mokka narancslikőrrel.

MELANGE: fél kávé, fél tej, illetve tejszínhab. Utóbbit belekeverik a tejbe.

GROSSER SCHWARZER: Grosser Mokka-nak is mondják. Dupla eszpresszó tej nélkül, nagy csészében.

WIENER MELANGE: melange, felgőzölt tejjel üveg pohárban.

Vinkó József - hetivalasz.hu



DR. DRÁBIG JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni győzeletről tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
