

Café Salzburg

Orte. Menschen. Geschichten.

Neue Sonderausstellung im Salzburg Museum Neue Residenz

Kaffee stieg in den letzten dreihundert Jahren vom raren Luxusprodukt zum wichtigsten gehandelten Rohstoff der Welt nach Erdöl auf. Auch wenn im Land Salzburg bereits früh Kaffee getrunken wurde, so war das Getränk bisher noch nie Thema einer umfassenden Präsentation im Salzburg Museum. Nun widmet sich die neue Sonderausstellung „Café Salzburg – Orte. Menschen. Geschichten“ in der Kunsthalle der Neuen Residenz dem öffentlichen und privaten Kaffeekonsum. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den Entwicklungen in Salzburg Stadt und Land.

Schon Anfang des 18. Jahrhunderts servierten die hiesigen Kaffeebesieder mit Kaffee, Tee und Schokolade alle importierten Heißgetränke der Neuzeit. Als soziale Orte haben sich Cafés immer wieder verändert: Selten waren sie für Salzburger nur Kaffeehäuser, sondern immer auch beliebte Treffpunkte und abends oft Tanz- oder Weinlokale. Sowohl neue Strömungen, Trends und Krisen als auch der Wandel von Kaffe Zubereitung, Trinksitten und Geschirr wirkten sich stets auf die Cafés in Stadt und Land Salzburg aus. Als Vermittlungsprogramm wurde ein eigener Schokoladen-Weg entworfen, der auch die jüngsten Gäste zur Erkundung einlädt.

Die Herkunft des Kaffees

Der Ursprung des Kaffees liegt in Äthiopien. Von der Arabischen Halbinsel verbreitete sich der Kaffeekonsum im 16. Jahrhundert über das gesamte Osmanische Reich. So wurde anfänglich der europäische Markt mit äthiopischem und jemenitischem Kaffee versorgt. Die steigende Nachfrage brachte eine starke Ausweitung des Kaffeeanbaus und neue Erzeugerländer mit sich.

Zuerst ließen die Europäer in Sri Lanka und Indonesien Kaffee von Sklaven anbauen, ab dem Beginn des 18. Jahrhunderts auch in der Karibik und schließlich in Südamerika. Immer mehr Schiffe liefen europäische Häfen an. Kakao wurde aus Surinam und Berbice (heute: Guayana) bezogen. Entsprechend der Entwicklung am Weltmarkt dominierte in Salzburg ab

dem 19. Jahrhundert Kaffee aus Brasilien. 1848 kam schon die Hälfte der Kaffee-Weltproduktion aus diesem Land. Noch heute ist Brasilien, gefolgt von Vietnam und Kolumbien, der größte Kaffee-Exporteur.

Ein ausgestelltes Kaffeehauschild um 1790 zeigt einen Kaffee trinkenden, rauchenden Mann vor einer Landschaft, die vermutlich den Bosphorus darstellen soll und veranschaulicht so das europäische Bild von den Herkunftsländern des Kaffees. Die Ausstellung beinhaltet zudem eine Weltkarte, die die Anbauländer der Kaffeebohnen zeigt und den Sklavenhandel um 1800 darstellt. Zwei wasserspeiende Brunnenfiguren von Gianlorenzo Bernini (1598–1680) sind ebenfalls zu sehen. Sie zeigen einen festgeketteten Sklaven auf einem Felssockel sitzend. Beide Figuren stehen für die vielen Millionen Sklaven, die auf den Plantagen geschuftet haben.

Unterschiedliche Gefäße des Kaffeegenusses

Als der Kaffee Endes des 17. Jahrhunderts in Europa bekannt wurde, gab es keine passenden Gefäße für seine Zubereitung und seinen Genuss. Anfänglich wurden die Gerätschaften aus Arabien und dem Osmanischen Reich bezogen. Aus Ostasien importierte Porzellanschälchen dienten nicht nur zum Trinken des Tees, sie kamen auch für den Konsum des Kaffees zum Einsatz. Schnell übernahmen heimische Zinngießer, Silber- und Kupferschmiede sowie Fayence-Manufakturen die Produktion der Gefäße, auch in Salzburg. Zunächst kopierten sie die importierten Kannen und Trinkschälchen, doch schon bald erhielt die orientalische Formenwelt eine europäische Note. Als es ab 1710 möglich geworden war, in Europa Porzellan herzustellen, ergaben sich in der Gestaltung von Kaffee- und Teegefäßen völlig neue Möglichkeiten. Die unterschiedlichen Kaffeegefäße, wie ein Koppchen mit Untertasse um 1725, sogenannte Kaffeepfannen, die im ausgehenden 18. Jahrhundert entstanden und Mokokannen aus dem 19. Jahrhundert können in der Ausstellung betrachtet werden.

Der Kaffeekonsum im privaten Umfeld

Spätestens seit den 1680er Jahren war Kaffee in Salzburg bekannt. Im privaten Umfeld trank vorerst nur das reiche Bürgertum echten Bohnenkaffee. Ab den 1740er Jahren lässt sich in Salzburger Bürger-Haushalten wie in jenem der Familie Spängler selbstgerösteter Bohnenkaffee nachweisen. Ein ausgestelltes Porträtgemälde aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zeigt Franz Anton Spängler.

Die ärmeren Teile der Bevölkerung hingegen konsumierten Kaffee-Imitate oder streckten den Bohnenkaffee mit Zusatzstoffen. Ein Beispiel für den Hersteller eines solchen Ersatzkaffees war die Salzburger Andre Hofer Feigenkaffeefabrik.

Nach dem Zweiten Weltkrieg war Bohnenkaffee noch Mangelware. Die US-Truppen und die schweizerischen und amerikanischen Hilfslieferungen brachten erstmals Löscaffee (Nescafé) nach Österreich. In dieser Zeit dominierten der Kaffee-Ersatz, der lösliche Kaffee und später dann eine Mischung aus Bohnenkaffee und Kaffeezusatz. Ab den 1960er Jahren wurde purer Bohnenkaffee zum Standard in den Salzburger Haushalten. Jahrzehntlang ging der Anteil der ganzen Bohne zu Hause kontinuierlich zurück, inzwischen steigt er durch private Kaffeefullautomaten wieder an. Mit der Verbreitung der Einwegkapseln veränderte sich der Kaffeekonsum erneut.

Die Entwicklung der Kaffeehäuser in der Stadt Salzburg

Im Jahr 1700 schlug die Geburtsstunde von Salzburgs erstem Kaffeehaus. Der aus Frankreich stammende Jean Fontaine erhielt die Genehmigung zum Verkauf von Tee, Kaffee und Schokolade bzw. Kakao. Als Standort für sein Lokal wählte er das Haus Goldgasse 5. Anton Staiger folgte nach und übersiedelte 1764 das Kaffeehaus auf den Alten Markt. Das Café Staiger wurde das erste große Kaffeehaus der Stadt. Eine Reihe der Salzburger Kaffeehäuser haben ihre Wurzeln in der Zuckerbäckerei bzw. dem Handwerk von Konditoren. So auch der Zuckerbäcker Carl Tomaselli, der das Café Staiger 1852 erwirbt und umbenennt in das noch heute sehr bekannte Café Tomaselli.

Eine Karte mit eingezeichneten Kaffeehäusern gibt den Besuchern einen Eindruck der vielfältigen Kaffeehauskultur in Salzburg. Daneben werden historische Ansichten der Inneneinrichtungen und Besitzer verschiedener Cafés gezeigt. Darunter Fotografien des Café Bazar, Café Mozart und Café Tomaselli. Auch Aufnahmen einst bekannter und mittlerweile vergessener Kaffeehäuser werden gezeigt. Beispiele sind das ehemalige Kaffeehaus Café Hötzendorf – Café Stranzky am Hagenauerplatz sowie das Café Corso.

Kaffeehäuser als soziale Orte

Salzburgs Kaffeehäuser waren Orte der Musik mit vielfältigen Live-Musik-Programmen sowie Stätten der Information und Diskussion. In den 1830er Jahren bot das Café Staiger (heute: Tomaselli) den Gästen auch zwei französische Zeitungen an. Darüber hinaus gab es meist deutsche und österreichische Tages-, Wochen- und Monatszeitungen in den Kaffeehäusern.

So wundert es nicht, dass die „Literarische Gesellschaft Salzburg“ 1920 im Café Bazar gegründet wurde.

Nicht nur in der fürsterzbischöflichen Residenz zählte ein Billardtisch zur Grundausstattung, sondern auch in jedem Café. So war das Kaffeehaus ebenfalls Ort des Spiels. Manche Cafés luden zu Billiard-Shows mit Meistern ihres Fachs ein. Ab der Mitte des 20.

Jahrhunderts verschwanden die Billards aus den Kaffeehäusern. In einigen wenigen Cafés wurden seit den 1970er Jahren stattdessen Spielautomaten aufgestellt. Um 1868/70 bildeten sich in der Stadt Salzburg eigene Schach-Cafés heraus.

Ausgestellte Tabakpfeifen veranschaulichen den Tabakkonsum im Kaffeehaus, historische Fotoaufnahmen zeigen die Kaffeehäuser als Tanz-Lokale.

Die Entwicklung der Kaffeehäuser im Land Salzburg

Von der Stadt Salzburg ausgehend verbreitete sich der Kaffeegenuss im ganzen Land. Im privaten Bereich wurden Kaffee bzw. Kaffee-Ersatzprodukte bereits Ende des 18.

Jahrhunderts in vielen Landesteilen getrunken. Zahlreiche Gastwirtschaften schenkten kaffeeartige Getränke aus. Erst ab ca. 1817 lassen sich spezialisierte Kaffeeschänken und Kaffeesieder außerhalb der Stadt Salzburg nachweisen. Durch den Tourismus entwickelte beispielsweise das Gasteiner Tal relativ früh eine vielfältige Kaffeehauskultur.

Die Besucherinnen und Besucher erfahren, wo man im Salzburger Land in der Vergangenheit Kaffee trinken konnte. So zeigen alte Ansichtskarten, Fotoaufnahmen und beispielweise Milch- und Mokokannen wie im Flachgau, Tennengau, Pongau, Pinzgau und Lungau Kaffeehäuser ausgestattet waren.

Neue Trends und alte Probleme

Nach dem Zweiten Weltkrieg veränderte sich das Aussehen der Institution Kaffeehaus erneut und die Art des Kaffeegenusses wandelte sich. Neue Einrichtungsformen und Zubereitungsarten änderten das Ambiente sowie die Kaffeeauswahl. Espresso-Cafés, wie das Grand Café Winkler auf dem Mönchsberg entstanden. Der Kaffee wurde vom Morgengetränk zum Ganztagesgetränk. Der ehemals rein sitzende Kaffeegenuss wurde durch den mobilen Konsum ergänzt. Auch das Zuziehen großer Kaffeekonzerne, wie Starbucks, oder auch McCafé veränderte die Kaffeelandschaft. Den Wandel des privaten Kaffeekonsums zeigen u.a. ausgestellte Kaffeefilter und elektrische Kaffeemühlen.

Der Genuss eines reinen Bohnenkaffees wurde vom seltenen Luxus zur Selbstverständlichkeit. Mittlerweile stehen Nachhaltigkeit und faire Arbeitsbedingungen bei der Kaffeeproduktion in Cafés und zu Hause immer mehr im Fokus. Die Ausstellung greift aktuelle Geschehnisse wie die Covid-19 Pandemie auf, die die Kaffeehauskultur bedrohte. Im interaktiven Vermittlungsraum „Studio Geschichte. Nachhaltig genießen“ wird in der Säulenhalle der Neuen Residenz über die Auswirkungen von Coffee to go aufgeklärt und Upcycling kann in einem Repair Café ausprobiert werden.

Ein Schokoladenweg zum Mitmachen

Die meisten Menschen lieben Schokolade, vor allem Kinder. Aus diesem Grund wurde speziell für die kleinen Gäste des Salzburg Museum ein „Schokoladen-Weg“ konzipiert. Er erinnert an einen Kaufladen. Mittels interaktiver Stationen können Kinder spielerisch den weiten Weg der Kakaobohne erkunden. Installierte drehbare Würfel des Schoko-Ladens erläutern den Kindern die Arbeitsschritte: vom Anbau über das Ernten, Gären, Trocknen bis hin zum Transport – und schließlich zum fairen Vertrieb der Kakao-Bohne.

Ein Plan zum Mitnehmen führt durch die Ausstellung. Dabei treffen die jüngsten Besucher auf eine echte Kakaofrucht, entdecken einen Globus mit Hörgeschichten, lernen die harte Arbeit der Kakaobäuerinnen und -bauern kennen und sind in einem eigenen Schoko-Laden zum Spielen eingeladen. Am Ende wartet eine Kostprobe von EZA. Der Schokoladen-Weg sowie die Angebote für Kindergärten und Schulen bieten die Möglichkeit, auf spielerische Art und Weise Schokolade als Genussmitteln kennenzulernen.

Die Ausstellungstexte wurden auch in Leichte Sprache übersetzt. Außerdem liegt eine Zeitung zur Mitnahme aus. Sie gibt den Besuchern vertiefende Informationen mit auf den Weg. Zur Ausstellung gibt es eine gleichnamige Lektüre, erschienen im Residenz Verlag. Sie beinhaltet viele neue Forschungsergebnisse zur Salzburger Kaffee(haus)-Kultur, die mit über 140 Abbildungen veranschaulicht werden.

Medienkontakt:

Natalie Fuchs
Leitung Öffentlichkeitsarbeit & Marketing
Salzburg Museum
Natalie.Fuchs@SalzburgMuseum.at
+43 650 300 7567