

Для венца посидеть в кафе что для русского быстрая езда. В австрийской столице есть все условия для того, чтобы не только отпробовать великое множество сортов популярного напитка, но и насладиться самой обстановкой венского кафе или, как его здесь называют, кафехауза заведения уникального, славящегося своей особой атмосферой, которую способна породить только сама красавица Вена.

Появлению кофе австрийцы обязаны непрошеным гостям. А дело было так. В июле 1683 года сотысячное войско великого визиря Кара Мустафы обложило кольцом блокады Вену. Борьба велась жестокая, изнурительная. И неизвестно, чем бы она закончилась, если бы на помощь осажденным не подоспела конница польского короля Яна Собеского, в которую, кстати сказать, входили и отряды запорожских казаков. Турки поспешно отступили, побросав не только основную часть награбленного добра, но и значительную часть своих запасов провианта. Среди доставшейся победителям добычи оказалась несколько мешков с кофейными зернами. Их обладателем стал поляк по фамилии Кольчицкий. Он-то и открыл 27 февраля 1684 года первый в Вене кафехауз под названием "У голубой бутылки". Это замечательное начинание венцами не забыто: имя поляка носит одна из улиц города, ну а самый главный памятник бесконечное множество беззаветно преданных кофейному делу жителей австрийской столицы всех возрастов, социальных групп и политических убеждений.

Кофе в Вене можно выпить практически на каждом углу: на вокзалах и в аэропорту, в ресторанах и пивных, в винных погребах и парикмахерских, театрах, музеях, стадионах, ночных клубах... Есть возможность испить его как бы мимоходом, у стойки в сети кофеен "Эдушо" или "Анкер" или же присев на несколько минут за столик в многочисленных филиалах "Аиды". Но чтобы по-настоящему понять и оценить всю прелесть этого славного напитка, советую побывать в кафехаузе. Дело, поверьте, более чем стоящее. Ведь недаром для многих и многих венцев с этим заведением связана если не вся, то по крайней мере лучшая половина жизни.

Венский кафехауз институт сугубо демократичный, но сохраняющий, в то же время, определенные черты консерватизма. Одна из главных здесь не любят суеты и спешки. Приходят сюда отдохнуть, провести деловые переговоры, поболтать с подружкой или другом, объяснить в любви, снять стресс после трудового дня или заполнить приятным общением обеденную паузу. В кафехаузе изысканно одетые господа спокойно сидят рядом со студентами в потертых джинсах, пенсионеры со школьниками, домохозяйки с политиками. И что любопытно - каждый из них чувствует себя вполне комфортно, находится, как говорится, в своей тарелке.

В кафехаузах не только пьют кофе, но и читают прессу. В наиболее уважаемых, расположенных, как правило, в центре столицы, наряду с местной прессой, всегда имеется набор ведущих мировых изданий. (Правда, русского печатного слова там пока нет.) Заказав чашечку кофе, можно читать часами, и при этом всегда приветливые и вышколенные официанты не посягнут на ваш покой. Находят здесь уют и студенты, готовящиеся к экзаменам и штудирующие конспекты, и те, кто зашел сюда,

чтобы переждать непогоду или скоротать время до отхода поезда или отлета самолета.

За наиболее известными кафехаузами закрепились своя, особая репутация. Так, "Централь" слывет прибежищем интеллектуалов и госслужащих. "Ландтман" известен как место встречи политиков благо парламент и штаб-квартиры ведущих партий страны находятся в двух шагах отсюда. В "Хавелку" традиционно заглядывают артисты, художники и прочие представители богемы, а в "Музеуме" раз в неделю собираются филателисты. Все эти кафехаузы превратились в своего рода туристские аттракционы. Не побывать в одном из них, значит не увидеть Вену. Практически в любое время здесь весьма непросто найти свободный столик от туристов со всех концов света буквально нет отбоя. А в последнее время и русская речь здесь вполне обыденное дело.

Каждый кафехауз имеет свое лицо. Различаются они по месту расположения, богатству убранства, обслуживающему персоналу, разнообразию предлагаемых напитков и закусок... Но есть атрибуты, которые присущи практически каждому из кафе. Это, прежде всего, мраморные столики, гнутые венские стулья или кресла, удобные диваны и пуфики. Как правило, здесь много света от ярких люстр, который усиливается большими зеркальными витринами. Но есть и укромные закутки, позволяющие пообщаться без назойливых посторонних взглядов.

Теперь о самом главном кофе. Сказать официанту в Вене: "Принесите мне кофе" значит ничего не сказать. Вероятнее всего, он подождет вашего уточнения или же задаст встречный вопрос: "А какой?" Здесь уже следует сделать первый принципиальный выбор "кляйн" или "гросс", т. е. маленький или большой. Имеется еще одна альтернатива "кенхен" кувшинчик примерно на две чашки. Решив количественную задачу, необходимо справиться с качественной. И вот тут есть над чем поломать голову. Меню большинства венских кафехаузов включает как минимум полтора десятка наименований кофе. Здесь надо прежде всего определиться пить кофе без молока или с молоком. Если без молока, то следует заказать "мокко шварц", если с молоком "мокко браун". От количества добавленного молока зависят вкусовые характеристики и название напитка. Так, несколько его капель делают измокко шварц "капуцинер". Еще чуть больше молока получится "нус", а затем "гольд". Ну а когда пропорция достигает соотношения один к одному, то получается знаменитый "венский меланж".

Тот, кто предпочитает кофе с какой-либо особой ноткой, не пройдет мимо "мокко гешпритц", т. е. "кофе со вспрыском". Чаще всего речь идет о небольшой добавке коньяка. Но выдумка владельцев кафехаузов не имеет границ. В кофе подливают практически весь набор высокоградусных напитков от кубинского рома и итальянской граппы до французского кальвадоса и венгерской палинки. Мой старый знакомый официант Йоханн из кафе "Шперль", что на Гумпендорферштрассе, со знанием дела уверял меня: "Нет ничего лучшего, чем пара капель доброй русской водки на чашечку капучинер".

Желающие получить еще большую встряску могут заказать "айншпеннер" крепкий черный кофе, который подают в большом стакане. Ну а пекущихся о своей

печени инежелающих чрезмерно возбудиться, несомненно, удовлетворит "ферленгертер". Венской особенностью является также кофе "мит шлаг", т. е. "с ударом". Под этим грозным названием скрывается чашечка кофе с целой горкой воздушных взбитых сливок, которые чаще всего сверху посыпаются шоколадной крошкой. Этот напиток никого не может оставить равнодушным и, в первую очередь, детишек, которые с раннего возраста вместе с родителями познают все премудрости кафехауза.

Не следует удивляться, если, заказав чашечку кофе, вы получите на металлическом подносе еще и стакан воды. У венцев принято после каждого глотка кофе освежать полость рта водой, с тем чтобы постоянно ощущать всю полноту аромата. Очень часто владельцы кафехаузов присваивают своим напиткам яркие, броские названия. Чаще всего они связаны с именами выдающихся личностей например, Моцарта, Марии-Терезии или же историческими местами такими, как Шеннбрун или Хофбург.

Цены в кафехаузах разнятся довольно существенно. В центральных, где традиционного туристов, они могут быть раза в два выше, чем в других районах города. В среднем чашечка кофе обходится чуть больше двух долларов. Ну а кофе всевозможными изысками стоит раза в два-три дороже. Правда, в этом случае вы получите не просто чашечку кофе, а прекрасно сервированное произведение искусства, украшенное небольшой выпечкой, рюмочкой горячительного или маленькой шоколадкой или вафелькой.

Конечно, в венском кафехаузе можно отведать не только кофе. Открытые с раннего утра и до поздней ночи, они дают возможность утолить голод, сколь сильным не было бы это чувство. Наряду с изысканными венскими пирожными и другой выпечкой подают там и пиво, и вино с различными закусочными блюдами. Но божественный запах жареных кофейных зерен однозначно свидетельствует, кто здесь правит бал.