

Вена знаменита не только шницелем и вальсами. Славится она и своими кофейнями, излюбленным местом свиданий и встреч друзей, семейного досуга и наслаждения одиночеством. Наряду с пивом, более 200 сортов которого готовят в Альпийской республике, вином с живописных виноградников, разбитых на окраинах городов, кофе давно стал излюбленным напитком Вены, да и всей Австрии.

Ежегодно австрийцы выпивают его более 215 литров в пересчете на человека (включая непьющих младенцев) и убеждены, что именно они познакомили Европу с кофе. Однако в действительности это сделала Венеция, куда кофейные зерна везли с Востока с первой половины XVII века, а напиток из них называли "арабским вином". В Вене он появился лишь в 1683 году.

В тот год ее жители были измотаны двухмесячной турецкой осадой. Самим справиться с превосходящими силами противника не удавалось. Тогда маркигант Франц (Франчишек) Кольшитский тайно через позиции неприятеля пробрался к польскому королю Яну III Собескому с просьбой о помощи. Подоспевшие войска помогли обратить турок в бегство. В панике они побросали на берегу Дуная оружие, трофеи, провиант, шатры и мешки с "зеленоватыми зернами", которые венцы приняли за корм для вьючных животных.

Кольшитский получил право выбрать для себя трофеи и беспошлинно заниматься в городе любым бизнесом. Маркигант не взял ни золото, ни оружие, а только "мешки с бобами": на своем веку он успел пожить в Османской империи и был знаком с волшебным вкусом ароматного напитка.

Вскоре в центре города около Собора св.Стефана Кольшитский открыл первую в Центральной Европе кофейню с названием... "У голубой бутылки". Столичным жителям сначала не понравился горький напиток, но сообразительный предприниматель добавил в него молоко и мед. Так появился ставший знаменитым "кофе по-венски", а предприимчивый поляк стал богачем (кстати, он же придумал подавать к кофе пирожные).

Церковь неодобрительно отнеслась к басурманскому напитку. Монах-доминиканец Пьетро Франческо Дзукки писал, что пьющие его "потворствуют сатанинскому отродью, вредят здоровью, разрушая тело -- храм Божий". Однако это не помешало триумфальному шествию кофе по стране. В 1839 году только в Вене насчитывалось 80 кофейен. К началу XX века -- более 600. Сейчас в стране их тысячи.

Первоначально посещение "кофейного дома" считалось мужским делом. В середине XIX века был издан декрет, разрешавший в кафе "честные карточные игры" и курение табака. В 1870 году в моду вошли семейные "походы" в венские кофейни. После Первой мировой войны туда уже стали пускать женщин без мужского сопровождения. Прекрасной половине человечества полюбился бодрящий напиток, и возникли "кофейные" дамские салоны: кафе-кондитерские, кафе-эспрессо и кафе-рестораны.

Многие поэты, писатели, артисты и драматурги черпали в кофейнях свое вдохновение. В знаменитом венском кафе "Централь" любил играть в шахматы автор теории перманентной революции Лев Троцкий. За одним из изящных мраморных столиков "отец" психоанализа Зигмунд Фрейд сочинял здесь свои трактаты. Возможно, именно в этом кафе возникли бредовые идеи порабощения мира у Адольфа Гитлера. Неудавшийся художник, который в то время носил фамилию "Шикльгрубер", частенько заходил в "Централь" со своим мольбертом. В начале прошлого века под готическими сводчатыми потолками этого кафе с друзьями беседовали Эгон Эрвин Киш, Карл Краус, Бертольд Брехт. Один из знаменитых завсегдатаев -- поэт Петер Альтенберг -- навсегда остался в "Централь" в виде фигуры из папье-маше. На просьбу сообщить адрес он обычно отвечал: "Кафе Централь, Вена". Ежедневно он был здесь первым посетителем. В этом кафе Альтенберг не только общался с друзьями, но и писал, получал корреспонденцию.

Однако богема все же предпочитала "Гринштайдл", около "Хофбурга", зимней резиденции Габсбургов. Густав Малер и Рихард Вагнер любили встречаться с друзьями-композиторами в кафе "Империал" на знаменитой центральной улице Кертнерштрассе. Моцарт и Бетховен исполняли свои произведения для посетителей венского кафе "Фрауенхубер".

В Австрии сегодня известно около 50 способов приготовления кофе. Это и традиционный венский "меланж" (кофе, молоко, взбитые сливки и хлопья шоколада), и "блондль" (кофе, мед, абрикосовый шнапс, сливки), и "фиакер" (кофе, ром, бренди или кирш). Не менее знаменит кофе "Мария Терезия" (кофе, апельсиновый ликер, взбитые сливки и разноцветная сахарная пудра), "Моцарт" (кофе, одноименный ликер, измельченный миндальный орех), а также "Паризаер" (кофе, какао, ром, взбитые сливки, корица, лимонные корочки). В приготовлении "Капуччино" венцы могут достойно посоревноваться с итальянцами.

К кофе в Вене принято продавать стакан холодной воды, чтобы освежить вкусовые рецепторы.