EN VIENA, TODO ES CAFÉ, por la Oficina de Turismo de Viena (Austria)



ALT WIEN KAFFEE

Los cafés son algo tan genuino de Viena como la espuma de leche que corona el „Melange“, el café con leche a la vienesa. Además de los hermosos cafés tradicionales hay mucho que descubrir en la ciudad.

En Viena no sólo se bebe café sino que también se tuesta. El tostadero de café más pequeño de la ciudad se encuentra muy cerca del mercado Naschmarkt. El **Alt Wien Kaffee** recibe a sus clientes con aromas intensos, dado que el café se tuesta directamente en el local, en pequeños contenedores de doce kilogramos cada uno. Al final, cada café tostado se selecciona a mano, siguiendo la vieja tradición, y el resultado se puede degustar en el mostrador del propio local. La oferta de Alt

Wien Kaffee incluye 14 tipos de café, entre los que se destacan varios cafés de cultivo ecológico y de comercio justo. También se puede contemplar y disfrutar del aroma del proceso del tostado de café en **The Roast**, un local muy en boga en cuyo centro se encuentra una máquina tostadora tradicional para tostar café.



CAFÉ SACHER

La empresa familiar vienesa **Naber** se dedica desde 1908 a la elaboración de café, o sea desde hace cuatro generaciones. En los tostaderos en el distrito 21 se tuestan exclusivamente cafés del tipo arábica de alta montana, entre los que hay cuatro tipos de café para expresso, café de cultivo ecológico y composiciones especiales a solicitud del cliente. Además del tostadero, Naber también dispone de dos cafés de estilo años 50, en los que el cliente puede comprar y tomar el café. El café que se sirve en una de las 26 filiales de la cadena de confiterías vienesas Aida se prepara en procesos de tostado

que se realizan tres veces a la semana. Desde 1958 **Aida** importa su propio café, que luego se mezcla en Viena en proporciones especiales determinadas en recetas secretas. El café Aida se puede comprar, empaquetado en el color rosado típico de esta empresa, o bien solicitándolo a través de la tienda de la página web, que envía el pedido a cualquier lugar del mundo.



MANUFACTURAS DE PORCELANAS AUGARTEN

Con la vajilla adecuada, el placer de beber café es sublime. Los amantes del estilo art-déco encuentran en la **Manufactura de porcelanas Augarten** el así llamado "servicio de melones" diseñado por Josef Hoffmann, el fundador de los prestigiosos Talleres Vieneses. Este servicio de café de moca se produce desde 1929. La taza y el platito son anchos, acanalados y pintados con franjas de colores. Hay diez variantes cromáticas, entre las que figuran los colores rosado, azul claro, turquesa y violeta. Más joven es el diseño de las bonitas tazas de café hechas a mano por la marca **"feinedinge"** de la diseñadora Sandra Heischberger: porcelana esmaltada con delicados ornamentos pintados según una técnica de serigrafía, que bien pueden representar flores de cerezo como mariposas o libélulas. Y en la tienda de Hedwig Rotter, con su **„mano design"**, hay servicios de café con decorativos estampados floridos.



HOUSE CAFÉ CENTRAL