

Kleiner Espresso. Große Seele.

[Text & Fotografie: Matthias Müller]

Ein Kaffeehaus nach alter Schule, das kann - wenn man ihm Zeit lässt, seine Patina zu entwickeln - so etwas wie die „alte Seele“ einer ganzen Stadt sein. Hier treffen Generationen aufeinander, Menschen die von Alter, Beruf und Kultur kaum unterschiedlicher sein könnten und sich doch in einer Sache gleichen wie eine Kaffeebohne der anderen: Man genießt und lebt den Luxus, sich für die wirklichen guten Dinge des Tages ein wenig Zeit zu nehmen.

Es gibt eine Institution, die ist vielleicht so etwas wie die Urmutter aller Kaffeehäuser der Welt. Die Rede ist vom weltberühmten Wiener „Hawelka“, einem Kaffeehaus mit 100jähriger Tradition. So schrullig und eigen-artig, dass schon Bücher allein darüber geschrieben wurden, dass man im Hawelka nach dem Auswechseln einer Lampe fast ein Jahrzehnt wartete, bevor sie zum ersten Mal eingeschaltet wurde. Sie musste erst durch Zigarettenrauch und den Dunst der Jahre genauso vergilbt und patiniert werden, um ja kein grelles, „neueres“ Licht abzugeben, wie die alten Lampen.

Was dieses Kaffeehaus so berühmt gemacht hat, war wohl nicht der gute Kaffee oder der süße Wiener Apfelstrudel. Es war die zuverlässige Stabilität eines Ortes, der so blieb wie er immer war, in einer Zeit, in der sich alles wandelte. Egal was sich in der Stadt veränderte - das Kaffeehaus war immer noch wie es war, der Lieblingssessel stand noch genau da wo er immer stand, der Bezug war immer noch der gleiche und der Tisch wackelte noch genau so, wie er schon vor 30 Jahren wackelte. Stabilität hat etwas Magisches, sie gibt uns Sicherheit, Geborgenheit.

Dieser Grundgedanke könnte es sein, der das „Monokel“ in Deggendorf nun schon seit 30





Jahren zu dem gemacht hat, was es immer noch ist. Das Café Monokel ist für Deggendorf und weit darüber hinaus - bis Passau reicht sein Ruf - genau dieser ruhende Pol, den wir alle brauchen, ohne uns jemals dessen bewusst gewesen zu sein.

Konrad Hartauer hat sein Monokel 1984 hinter der historischen Deggendorfer Stadtmauer genau in diesem, von ihm mit Recht so bewunderten Wiener Kaffehausstil eingerichtet und eröffnet. Die kleinen Marmortische, die einfachen, aber bequemen Stühle, die gemütlichen Ledersessel. Die neueste Tagespresse liest man hier, lässt sich von einem Magazin unterhalten oder man liest ein Buch, blättert in einem hochwertigen Bildband. Man zieht ein wenig an der Zeit, ganz behutsam, genau so viel, dass sie ein wenig länger wird. Man genießt den Luxus, ein wenig seiner Zeit für sich zu haben. Und man lässt sich ein kleines bisschen verwöhnen.

Es braucht meist nicht so viel, um Menschen glücklich zu machen. Ein Espresso oder ein Cappuccino

allein kann dies schon vollbringen, wenn er gut ist. Espresso - das ist die ganz

„Man zieht ein wenig an der Zeit, ganz behutsam, genau so viel, dass sie ein wenig länger wird.“

große Passion von Konrad Hartauer. Es gibt wohl nur wenige Menschen, die mit seinem Wissen und seiner Erfahrung in Sachen espressokunst mithalten können. Er hat die hohe Ausbildung zum Maestro dell'Barista absolviert, doch auch schon lange zuvor wurde ihm eine besonders seltene Ehre zuteil, als ihn 1998 in Triest Ernesto Illy noch höchstpersönlich in die Geheimnisse des Espresso eingeführt und geschult hat. Ernesto Illy, das war der unumstrittene Espresso-Papst, er ist der Erfinder der Siebträgermaschine, niemand hat je so intensive Forschun-

gen in Sachen Anbau, Ernte, Fermentierung Röstung und Zubereitung des besten Espresso betrieben wie Illy. Die espressobohnen aus dem Hause Illy gelten als die besten der Welt. Bei Illy besteht Espresso zu 100% aus Arabica-Bohnen, die nur in den Bergen auf über 1700 Metern gezüchtet werden. In dieser Höhe leben keine Schädlinge mehr, so dass man ohne Pestizide auskommt. Jede Bohne wird einzeln auf Reifegrad und Fehlerfreiheit überprüft, die lasergesteuerten Maschinen dazu sind Eigenentwicklungen und Weltpatente von Illy. Niemand kann solche Maschinen bauen, niemand kann sie warten, außer den eigenen Mitarbeitern. Was bei der strengen Auslese an Ausschuss anfällt, ist immer noch gut genug, dass er von sehr bekannten und namhaften italienischen Espressomarken aufgekauft und unter eigenem Namen in der ganzen Welt vertrieben wird.

Konrad Hartauer hat seit 30 Jahren noch nie eine andere Bohne als den Original Illy-Espresso verwendet. Es sei einfach der Beste, sagt er, deswegen trinkt man sich auch nicht daran ab und der

Einkaufspreis sei bei dieser Qualität einfach Nebensache. Er will seinen Gästen perfekten Espresso, Cappuccino und Latte macchiato servieren, Punkt. Dazu gehört neben dem optimalen Espresso natürlich auch der perfekte Milchschaum. Im Monokel ist dieser eher eine Milchcreme - von der Konsistenz wie luftiges Soft- eis, nur eben heiß.

Natürlich gibt es auch etwas für den Magen. Feinster Kuchen aus der imposanten Vitrine, frisches Gebäck, knackige Salate und eine feine Auswahl von warmen Gerichten, frisch gekocht nach Rezepten, die Konrad Hartauer von seinen vielen Reisen mitgebracht hat. Sein bei Insidern hoch begehrtes Thai-Curry hat er bei einem Kochkurs im weltberühmten Blue Elephant Restaurant in Bangkok kennen gelernt und nach Deggendorf gebracht. Die Marillenmarmelade zum Frühstück kocht er selbst, daneben gibt es Bio-Joghurt mit frischen Bio-Früchten. Es gibt kaum ein größeres Glück, als etwas einfach Gutes genießen zu dürfen - und sich dafür ein wenig Zeit zu nehmen.

Information von:
Café Monokel
An der Stadtmauer 20
Deggendorf
www.cafe-monokel-deggendorf.de

