

Das Gebäude diente bis 2000 als ein Bekleidungs-geschäft. Nach dem Verschaffen des Bestandsrechtes begann der Umbau des Geschäftes zum Café. Das Kaffeehaus wurde nach persönlichen Ideen und nach den zeitgenössischen Beispielen der Monarchie, entsprechend der heutigen Zeit eingerichtet. Die Beleuchtung erfolgt durch metallene Bogenlampen und die vielarmigen Kronleuchter an der Decke. Der Innenraum ist sehr hoch. 120 Gäste können an den Thonet-Tischen und Stühlen, den aus beigefarbenem Holz gemachten Möbelstücken nach M. Thonet, Kaffee trinken, Zeitungen lesen oder sich mit Schach, Domino und Gesellschaftsspielen die Zeit vertreiben. Der Privatraum, der zirka 30 Menschen fasst, bietet sich für alle an, die ein bisschen stiller die Zeit verbringen möchten. Die wunderschönen Dekorationen im Haus wurden nach dem zweiten Weltkrieg zerstört und sind verschwunden. Danach konnte man nur die adlerköpfigen Verzierungen der Stütze über dem Zentraleingang restaurieren.



Die Erscheinung des Cafés brachte in die Lokalszene von Szeged ein neues Licht. Zum ersten Mal gab es dem in Europa so beliebten Lokaltyp einen Platz. Das Café Wien vermittelt die Stimmung der Wiener Kaffeehäuser allen hierher einkehrenden Gästen. Am wichtigsten war und blieb heute auch noch die Kost. So kann man auf der Speisekarte Frühstücks- und Jausengetränke, Tee, Frühstücks- und Jausengebäck, dann ein Frühstücksmenü bis 11 Uhr, natürlich Kaffee, Kaffeespezialitäten, Mehlspeisen, Torten, Kalte Küche, Erfrischungsgetränke, alkoholische und alkoholfreie Getränke und Cocktails finden. Und auch wir Studenten können uns das leisten. Es gibt auch Sonderaktionen, bei denen man noch billiger essen oder trinken kann, wie

die Veranstaltungen, bei denen man z.B. einen Ballantines mit einem Red Bull Energiegetränk für 650 Forint kaufen kann, oder eine Sierra Tequila Promotion: Man bezahlt 2 Tequila, bekommt aber 3. Es gibt noch eine besondere Möglichkeit im Café. Junge und begabte Musiker und Darsteller können hier erstmals öffentlich auftreten. Ich kann das Café Wien jedem empfehlen. Im Gästebuch steht auch: „Das Café Wien ist für mich wie Rauschgift.“ Diese metaphorische Formulierung ist sehr treffend, sogar besser als richtiges Rauschgift.



Bécsi Kávéház (Café Wien)
 Szeged, Feketesas utca 19-21.
 Montag bis Donnerstag: 7-23 Uhr
 Freitag bis Samstag: 7-02 Uhr
 Sonntag: 9-23 Uhr
Internet:
www.becsikavehaz.hu

Nikoletta Ferenczi

Kochrezepte

Reis-Quiche

Zutaten: 200 g Langkornreis, Salz, 325 g Champignons, 1 große rote Paprikaschote, 2 EL Butter, Pfeffer, 250 g Schlagobers, Curry, 40 g Speck in Scheiben, 4 Eier, 1 kleines Stück Ingwerknolle, Bund Schnittlauch, 250 g Schmand, Petersilie

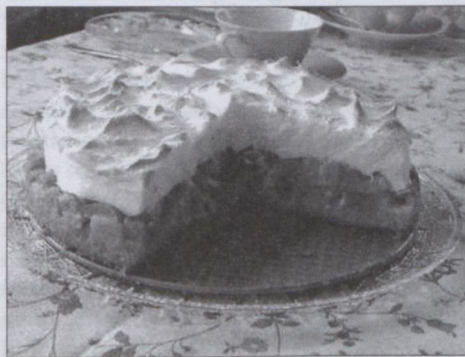
1. Reis in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten aufquellen lassen. Auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Pilze halbieren. Paprika in Streifen schneiden. 1 Esslöffel Butter erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne ablöschen, kurz aufkochen, mit Petersilie würzen und etwas abkühlen lassen.
2. 1 Esslöffel Butter erhitzen. Paprikastreifen darin kurz anbraten. Reis hinzufügen, mit Curry bestäuben und kurz vermischen. Etwas abkühlen lassen. Speck in Stücke schneiden, Eier verquirlen. Alle vorbereiteten Zutaten mischen, in eine Quicheform füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
3. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Beides mit dem Obers verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quiche in Tortenstücke schneiden und mit je einem Klecks Obers servieren.
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.

Kartoffel-Gemüse-Eintopf

Zutaten: 2 Zwiebeln, 1,25 kg Kartoffeln, 4 Stangen Porree, 600 g dicke Karotten, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1,25 l Gemüsebrühe (instant), 4 Frankfurter, halb Bund Petersilie

1. Zwiebeln fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in kleinere Stücke schneiden. Porree

- putzen und in Scheiben schneiden. Karotten schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Kartoffeln, Karotten und Porree zu den Zwiebeln geben und kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen.
 3. Frankfurter in Scheiben schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit zum Eintopf geben und darin erhitzen. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken, über den Eintopf streuen.
Zubereitungszeit: 30 Minuten



Rhabarbertorte

Zutaten: 75 g Butter, 275 g Zucker, 2 Eier, 150 g Mehl, TL Backpulver, 100 ml Milch, 9 Blatt Gelatine, 450 g Rhabarber, 350 ml Sauerkirchsensaft, 1 Päckchen Puddingpulver „Vanillegeschmack“, 200 g Mascarpone, 200 g Magertopfen, Fett und Paniermehl für die Form

1. Butter und 75 g Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver

- mischen. Im Wechsel mit 5 Esslöffeln Milch unterrühren. In eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (24 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Abkühlen und aus der Form lösen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in Stücke schneiden und mit Kirschsafft 5 Minuten köcheln. Puddingpulver, 200 g Zucker und 8 Esslöffel Wasser verrühren, in das Kompott rühren, aufkochen, etwas abkühlen lassen.
 3. Mascarpone, Topfen und 50 ml Milch verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren. Jeweils die Hälfte Creme und Grütze verrühren. Übrige Creme mit einviertel Grütze verrühren. Boden mit dem Formrand umschließen. Erst die dunkle Creme, dann die hellere Creme einfüllen. 1 Stunde kühlen.
 4. Den Rest der Grütze nochmals leicht erwärmen, auf der Torte verteilen. Ca. 30 Minuten kalt stellen, mit Sahne verzieren. Diese Torte kann man auch mit anderen Früchten bereiten z.B. mit Himbeeren.
Zubereitungszeit: 75 Minuten

Tünde Mészáros
 m.tundike@freemail.hu

