

## EXTRA-INFORMATIONEN: KAFFEE & KAFFEEHÄUSER IN TRIEST

### Die Stadt des Kaffees

Triest ist eine der bedeutendsten Kaffee-Metropolen der Welt. Nicht nur, dass hier doppelt so viel – nämlich 10 Kilogramm oder 1.500 Tassen Espresso pro Person und Jahr – getrunken wird als im italienischen Durchschnitt. Triest war und ist noch immer einer der wichtigsten Häfen für den Import von Kaffee nach Europa. Darüber hinaus befinden sich noch immer viele berühmte Röstereien in der Stadt – allen voran Illy.

**Illycaffè.** Francesco Illy, der 1933 das Unternehmen gründete, war ein gebürtiger Ungar mit schwäbischer Mutter, der als Soldat der k&k-Armee nach Triest gekommen und der Liebe zu einem Mädchen aus .sterreich wegen, das er später heiratete, geblieben war. Er erfand ein Verfahren, wie sich Kaffee länger frisch halten (und damit auch besser exportieren) lässt: in luftdichte Blechdosen verpackt, deren Luft im Inneren durch Stickstoff ersetzt wurde. Ernesto Illy, sein heute 80j.hriger Sohn, legte als promovierter Chemiker den Grundstein für die wissenschaftliche Erforschung des Kaffees und seines Aromas. Anna Illy, seine Frau, ist 75 und ist noch immer im Management der Firma tätig, die seit 2003 von ihrem Sohn Andrea Illy, 40, geleitet wird. Dessen älterer Bruder tauschte vor einigen Jahren den Chefsessel gegen den Präsidentensessel der Region und ist nun so etwas wie Ministerpräsident von Friaul-Julisch Venetien.

Illycaffè hat seinen Firmensitz an der Schnellstraße nach Istrien. Die von weit zu riechende Rösterei ist penibel, was die Auswahl des verwendeten Kaffees angeht: 1.300 Proben werden Jahr für Jahr chemisch analysiert, als Rohware degustiert, nach verschiedenen Kriterien geröstet, in verschiedenen Maschinen zubereitet und anschließend verkostet – und nur 20% davon für gut genug befunden. Der Einkauf bekommt erst dann grünes Licht, wenn auch sichergestellt ist, dass ausschließlich von Hand gepflückt wird. Geordert werden nur Arabica-Sorten. „Sie sind viel besser im Geschmack und haben nur die H.lfte des Koffeins von Robusta-Sorten“, erklärt die Seniorchefin in perfektem Deutsch. 50 Bohnen ergeben eine Tasse. Damit die immer gleich gut schmeckt, durchläuft der angelieferte Kaffee (114 Säcke werden täglich verarbeitet) 114 Qualitätskontrollen und muss auf den gewünschten Geschmack hin gemischt werden. Wer wie die Illys weiß, dass Kaffee bis zu 1.500 Aromen haben kann, wei. auch, wie wichtig diese Kontrollen sind.

**Illys Master-Caffè.** Für angehende Kaffeehausbesitzer und Kaffeesommeliers betreibt Illy am Firmensitz am Stadtrand ein supermodernes Schulungszentrum. Damit diese „Kaffee-Studenten“ wissen, wie das Kaffeehaus der Zukunft funktioniert, hat man mit der Bar Via delle Torri im Zentrum auch gleich eines geschaffen. Hier schlürft man seinen Caffè, der mit den traditionellen Hebelmaschinen gepresst wird (daher heißt er ja auch „Espresso“), in puristischem Ambiente aus künstlerisch gestalteten Tassen.

Bar Via delle Torri, Via delle Torri 3, 34125 Trieste  
Tel. 0039-040-765-251  
Mo–Sa 7.30–21.00

**Cremcaffè** ist die zweite bekannte Rösterei in Triest. Sie betreibt an der Piazza Goldoni eine Kaffee-Degustationsbar im Retrostil der Sixties. Hier kann man sich durch die verschiedensten Sorten und Zubereitungsarten durchkosten.

Cremcaffè Degustation Bar, Piazza Goldoni 10,  
Tel. 0039-040-636-555

**Kaffee-Duft in der Luft.** Es kann schon passieren, dass einem die Nase beim Spaziergang über die Piazza Cavana den Weg ins Haus Nummer 2 weist: Vor allem dann, wenn die Familie Lombardi wieder einmal dabei ist, Kaffee zu rösten. Giuseppe Lombardi hatte 2004 gemeinsam mit seinem Vater die kleine, aber feine Traditions-Rösterei mitten im ältesten noch bestehenden Viertel Triests erworben – die Torrefazione La Triestina. Seit 1948 besteht diese wahrscheinlich kleinste Rösterei der Kaffeemetropole Italiens, die nie mehr als 1.000 Kilo pro Monat produziert. Die Grundprodukte kommen aus Brasilien, Indien, Kolumbien und der Elfenbeinküste und sind ausschließlich Arabicas. Den Kaffee selbst kann man gleich an Ort und Stelle verkosten – er wird in sieben Sorten und elf verschiedenen Zubereitungsarten und Variationen angeboten – und erwerben. Das Design der Verpackungen mag heute als hipper Retrostil bezeichnet werden, in Wahrheit es jedoch genauso authentisch wie die Einrichtung des ganzen Lokal. Diese hat sich seit der Gründung so wie Tassen und das Logo darauf kaum verändert.

Torrefazione La Triestina, s.n.c., Via Cavana 2, I-34121 Trieste,  
Montag 7.00–14.00, Dienstag bis Samstag 7.00–19.00 Uhr  
Tel. +39-040-306586

## **Die Stadt der Kaffeehäuser**

Auch das klassische Kaffeehaus hat – neben den vielen espressobars – noch immer Hochkultur in Triest. Denn nirgendwo in Mitteleuropa – auch nicht in Wien – sind die Orte des Genusses so authentisch geblieben – und allesamt sind sie auch zu Fuß vom Grand Hotel Duchi d.Aosta bequem zu erreichen. Wie überall in Italien gilt auch hier, dass der im Sitzen genossene Kaffee mehr kostet als der eilig an der Bar des gleichen Kaffeehauses getrunken.

**Antico Caffè San Marco.** Ein Literatencafé im Stile der Wiener Sezession, 1914 entstanden, mit Sicherheit das schönste der Stadt. Dunkles Mobiliar, Holzfußboden, vom Rauch hunderttausender Zigaretten geschwärzte Wände und opulente goldene Ornamentik. Der Dichter Claudio Magris hat ihm ein Denkmal gesetzt – und sitzt auch heute noch, wann immer er Zeit dazu findet, an dem ständig für ihn reservierten Tisch. Neben alten Kapitänen von Überseedampfern, Studenten, Schach- und Schauspielern und schweigsamen Zeitungslesern.

Antico Caffè San Marco, Via Battisti 18, 34124 Trieste  
Tel. 0039-040-365-538  
Di–So 8.00–24.00

**Caffè Tommaseo.** Das älteste der Stadt, das noch in Funktion ist. Der Stuck ist noch original, der Holzboden knirscht unter den Füßen, und die Sicht auf die Uferstraße und den Golf von Triest ist im Winter, wenn der Schanigarten vor dem Lokal abgebaut ist, ein schöner Begleiter zum Kaffee

Caff. Tommaseo, Piazza Tommaseo 4/c, 34121 Trieste  
Tel. 0039-040-362-266  
T.glich 8.00–0.30  
[www.caffetommaseo.com](http://www.caffetommaseo.com)

**Antico Caffè Torinese.** Wunderschönes holzgetäfeltes Jugendstil-Kleinod mit viel Marmor und einem repräsentativen Luster. Nur sechs Sitzplätze, aber mit einer langen Theke.

Antico Caffè Torinese, Corso Italia 2, 34121 Trieste  
Tel. 0039-040-632-689  
Di–So 7.00–22.00

## **Urbanis: Triests urbanste Bar**

**Morgens, mittags, abends, nachts:** Die Bar Urbanis, nur ein paar Schritte von der Piazza Unità entfernt, scheint niemals zu schließen. Und sie ist immer gut besucht, im Winter ganz so wie im Sommer. Denn ihr Name ist quasi Programm. Ein riesiger Raum mit einem historischen Mosaikboden, der aus dem Gründungsjahr 1832 stammt, an zwei Seiten flankiert von einer nicht enden wollenden Bar, ein paar Tische auf einer Art Podium und eine riesige goldene, minimalistisch und dreidimensional gestaltete Uhr mit zwei Zifferblättern: In der einstigen Pasticceria wird den ganzen Tag lang Kaffee serviert, dazu gibt es Croissants und wunderbare Miniportionen kreativer Desserts zum Löffeln. Mittags kommen viele auf einen Salat oder ein Tramezzino vorbei, die vorzugsweise zu einem Glas Prosecco geordert werden, und nach Büroschluss scheint sich Tout Trieste beim Aperitiv im Urbanis zu treffen: Zu Campari, Aperol oder Sprizz reicht man (gratis) Oliven, getrocknete Tomaten und kleine Snacks, und ein Live-DJ untermalt das ganze dezent mit Chill-Out-Musik. Nachts treten dann die Barkeeper mit ihren Shakern und Tumblern in Aktion. Wer sich

zum Drink eine Zigarre oder Zigarette genehmigen möchte, braucht dabei nicht – wie sonst in Italien üblich – vor die Tür zu gehen: Das Urbanis verfügt über einen der ganz wenigen Raucher-Räume (Sala Fumatori) in Triest. Mit gut funktionierendem Luftabzug übrigens...

Bar Urbanis, Via Teatro 4, I-34100 Trieste  
Täglich 7.00–24.00 Uhr, Freitag und Samstag bis 2.00 Uhr  
Tel. +39-040-365-914

**Presseinfo:**

Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0) 664/254 57 97,  
Fax +43 (0) 66477/254 57 97, [ruth.zeillinger@rzpr.at](mailto:ruth.zeillinger@rzpr.at), [www.rzpr.at](http://www.rzpr.at)