

# Café, espías y croissants



Los cafés vieneses tienen una larguísima y muy distinguida tradición que se remonta a varios siglos atrás. La adición a la cafeína de algunos de sus clientes más famosos a lo largo de su historia ya se ha convertido en parte de la leyenda local, mientras que la fundación del primer local dedicado a la preparación y venta de café en la ciudad, se supone para muchos, el inicio de la historia del café en Europa.

La tradición explica que después de la derrota del ejército otomano en el Segundo Sitio de Viena, en 1683, los austriacos encontraron cientos de sacos de granos de café abandonados por los vencidos. Pocos sabían lo que eran y menos aún los que sabían que hacer con ellos, así que el emperador de Austria le regaló algunos de estos sacos a Franz George

Kolschitzky, un fiel soldado y comerciante polaco, con grandes dotes de espía, quien tras conseguir traspasar el cerco del ejército otomano durante el asedio, se reunió con Carlos V de Lorena, a quien informó de la situación militar. Cuando Kolschitzky, Kulczycki en polaco, volvió al interior de la ciudad, convenció a las autoridades de que aguantaran el asedio, informándoles de que se esperaba la llegada de las tropas, no solo de este rey, sino también de Juan III Sobieski de Polonia, con las cuales se obtuvo finalmente la victoria.

Entregado el café a Kolschitzky, 300 sacos según algunas informaciones, 5 según otras, este empezó a "experimentar" con los granos y los dio a probar molidos e infusionados a los vieneses, sin demasiado éxito. Aún y así,

el había viajado con anterioridad a algunos países árabes, incluso había estado prisionero allí y sabía del éxito de esta bebida por esas tierras, así que no cesó en su empeño de introducir el café en Austria, convencido que podría ser un buen negocio. Tiempo después abrió su cafetería, la primera de Austria. Le puso el nombre de Zur Blauben Flasche, La Botella Azul y como novedad a la preparación turca tradicional, el filtraba el polvo del café y le agregaba tres cucharadas de leche y miel para suavizar su sabor. Probablemente fue esta modificación de la bebida original lo que favoreció su rápida y amplia acogida entre la sociedad vienesa.

Visionario como pocos, dicen que Kolschitzky decidió, también, poner periódicos a disposición de su clientela, convirtiendo así a su café, en un lugar popular y de reunión. Además, y para servir con el café, pidió al pastelero, que creara un bizcocho en memoria de la victoria sobre el ejército otomano -bandera con la luna creciente-, y que sirviera también como homenaje a la contribución del gremio de panaderos y pasteleros a la causa, ya que fueron ellos, los que avisaron, de noche, de la llegada del ejército enemigo. El resultado del encargo de Kolschitzky fue el Kippfel, o lo que es lo mismo, el croissant.

## ¿Historia o leyenda?

Esta simplificación histórica se halla lejos de la realidad. De hecho, este polaco no fue el único mensajero encargado de buscar ayuda durante el sitio de Viena, sino uno de tantos, mientras que otras fuentes atribuyen al armenio Johannes Diodato el monopolio de la venta de café en la ciudad entre 1685 y 1705, en recompensa por sus servicios como mensajero. Su insaciable búsqueda de laure-





les como correo durante el sitio de Belgrado hizo que se viera inmerso en una serie de intrigas que culminaron con la acusación de ejercer de doble espía, y con ello llegó la ruina de su negocio, circunstancia que aprovecharon otros cuatro armenios, Devich, de Luca, Ben y Perg para obtener la concesión de vender café en Viena durante la regencia del emperador Leopoldo.

Leyenda o no, hoy existe una calle en honor a Kolschitzky, así como una estatua que le recuerda como héroe de Viena -¿será por su apoyo a la lucha contra los turcos o porque descubrió el café a los vieneses?- y su nombre ha quedado ligado para siempre con el café, en general y con el sector cafetero austriaco, en particular.

Como ejemplo de ello, la decisión de Julius Meinl en 1891 de construir una moderna planta de tueste de café en el mismo lugar en el que se habían encontrado, dos siglos atrás, los sacos de café que permitieron a Kolschitzky abrir su establecimiento.

### Julius Meinl, 150 años de café

Estas instalaciones eran el resultado del triunfo de Meinl quien, 29 años antes, en 1861, tuvo el gran acierto de iniciar la comercialización de café recién tostado a los vieneses. Desde entonces, seis generaciones de esta familia han seguido y siguen

ligadas al café y este año celebrarán su 150 aniversario.

Actualmente la empresa, Julius Meinl Group es un referente en Austria, reconocido además de por su historia por la calidad de sus cafés. Más del 85% del café con el que trabajan lo compran directamente a los caficultores en sus países de origen y la totalidad de los granos que se etiquetan con el nombre de su marca son orgánicos. Como curiosidad, la imagen de su logo, un joven con el típico gorro de fieltro rojo usado por lo árabes y turcos -fez-, que se ha mantenido intacta, salvo pequeñas variaciones, desde que fuera diseñada por el artista vienés, Josef Binder en 1924, siendo hoy símbolo de tradición y calidad en la ciudad.