



CAFÉ BEL
ÉTAGE
Hotel Sacher,
Kärntnerstraße 38
sacher.com



Schön AM STOCK

DIE „BELETAGE“ IST NICHT NUR EIN WIENER GASTRO-SPEZIAL-
FALL – DAS TRADITIONSREICHE „SCHÖNE GESCHOSS“
FEIERT AUCH EINE RENAISSANCE.

Text **Roland Graf**

FOTOS: HOTEL SACHER, PETER GAUD, TIM PHOTOGRAPHY



Hameau, Cottage, Lavoir – bei diesen Wörtern stellen sich Bilder des „Alten Wien“ ganz von selbst ein. Am schönsten aber lässt die Klangfarbe von „Beletage“ Tagträume von der Jahrhundertwende, den Stadt-Palais und Festen der Aristokratie erstehen. Als „kulinarische Salonkultur“ definiert Stephan Oefner daher auch das Wesen der zeitgemäßen Beletage, wie sie „Gerstner“ im Palais Todesco gegenüber der Oper interpretiert. So wie Sophie von Todesco einst die geistige Salonkultur begründete, will man eine Bühne für Exklusivität, Stil und unvergessliche Momente bieten. In der historischen Architektur kennt man diesen Teil des ersten Obergeschoßes noch häufiger unter

Das Sacher Eck wurde zum Café
Bel Étage - in französischer
Schreibweise, wohlgeordnet.



Der Name mag sich geändert
haben, aber die Sachertorte bleibt
ein Fixbestandteil des Cafés.

seinem italienischen Namen: In diesem *Piano nobile* konnten auch die Bürgerlichen Hof halten. Die Repräsentationsräume mussten dafür nur weit weg vom Lärm der Straße sein. Mann und Frau von Welt ließen so durch Bedienstete „bitten“.

WEG VOM STRASSENLÄRM. Diese Funktion hat auch der emittente Architekturhistoriker Cord Meckseper in seiner fast 400-seitigen Studie („Das Piano nobile. Eine abendländische Raumkategorie“) herausgestrichen: „Das *Piano nobile* ist [...] eine Raumebene, die [...] im Rahmen einer eingeschränkten Öffentlichkeit durchgeführt, primär durch offizielle Verpflichtungen eines Machträgers bedingten Handlungen dient.“ Das schöne Stockwerk wurde in der Monarchie zu einem derartigen Fixpunkt in Villen und Palais im Wiener Zentrum, dass man sich auch sprachlich emanzipierte. Anstatt der originalen „Bel Étage“ zog man den Begriff zu einem Wort zusammen. Und in Brünn oder Prag folgte so manche „beletáz“ dem Vorbild der Residenzstadt.

Mit Gästen wie Johann Strauss Sohn oder Hugo von Hofmannsthal knüpft die „Beletage“ des K. u. k. Hofzuckerbäckers Gerstner noch direkt an diese Zeit an. Selbst Catering betreibt man – wenngleich nicht unter diesem Namen – seit der Weltausstellung 1873. Damals war Anton Gerstner von Franz Joseph I. persönlich beauftragt worden, seine Gäste im Kaiserpavillon zu bewirten. „Damit verlagerte sich das Zuckerbäcker-Handwerk aus der reinen Confiterie hinaus in die gesellschaftlichen und repräsentativen Räume der Stadt. Wien selbst und seine Paläste wurden zur Bühne und Gerstner zum Gastgeber neuen Typs“, kennt Stephan Oefner die Vorgeschichte der Beletage bei der Oper bestens. Für ihre heutige Nutzung verwendet der „Gerstner“-Leiter lieber eine moderne Definition: „Slow Luxury statt Reizüberflutung.“

TREPPE ZUR TORTE. In einer Welt voll Geschwindigkeit, Transparenz und Dauerpräsenz herrscht nämlich auch das Bedürfnis nach Rückzug. So erklärt sich auch der Boom, den kulinarisch genutzten Prunkräume seit einigen Jahren im „Ersten“ erfahren. „Gerade weil die Beletage aus der Zeit gefallen zu sein scheint,

Im Schwarzen Kameel speist man Ausgesuchtes in der Beletage seit dem Umbau 2024

ZUM SCHWARZEN KAMEEL
Bognergasse 5
kameel.at



GERSTNER K. U. K. HOFZUCKERBÄCKER
Palais Todesco, Kärntnerstraße 51
gerstner.at

Gerstner definiert das Wesen seiner Beletage im Palais Todesco als „kulinarische Salonkultur“.

wird sie heute wieder relevant.“ Während Straßenlokale und Schanigärten den Gästen der City das „Sehen und Gesehen-Werden“ ermöglichen, erlaubt die Beletage das Gegenteil: Rückzug und Privatsphäre. Und das in einem Setting, das enorme Kraft entfaltet, „weil es echt, rar und nicht kopierbar ist“, so Oefner.

Doch auch wenn man erst seit acht Jahren eine Beletage führt, lässt sich dieser Charakter erlebbar machen. „Die perfekte Kulisse für das perfekte Schmankerl“, wollte „Sacher“-Eigentümerin Alexandra Winkler 2017 schaffen, als aus dem „Sacher Eck“ das „Café Bel Étage“ wurde. Umgesetzt haben diese Idee „BWM Architekten“ und sie gingen noch tiefer zurück in die Geschichte des Edel-Stockwerks. Denn im Barock fand die „Vertikalverschiebung des Herrnsitzes“ ihren Weg in zivile Bauten, wie es der heute 91-jährige Bauhistoriker Cord Meckseper nennt. So erhielten Schlösser, die nicht mehr der Verteidigung dienten und später Villen ihren „schönen“ Oberstock. Sichtbares Zeichen waren die prunkvollen Stiegen dorthin – eine elegant geschwungene Eichenholztreppe mit rotem Läufer führt daher in die Beletage des „Sacher“.

„Slow Luxury statt Reizüberflutung.“

Stephan Oefner
Leitung

Historische Originalgemälde und Fotografien lassen die Café-Besucher ebenso in die Vergangenheit des Hauses eintauchen wie „roter Samt im Zusammenspiel mit Messing, dunklem Eichen-Parkettboden und dem großen Luster“, wie es Erich Bernard (BWM Architekten) formuliert. Als weitere, nun gänzlich modern gedachte, Verbindung zum Mezzanin dient der monumentale Luster der renommierten Designerin Megumi Ito: ein „Centerpiece“, das ebenso oft abgeleuchtet wird wie die Sachertorte.

NEUES LEBEN AM STOCK. Auch ein paar Straßen weiter verweisen die Details auf eine nachgerade ideale Beletage: goldene Weinreben-Stuckatur, Lobmeyr-Luster, alte Fliesen und Holzvertäfelung. So beschreibt Peter Friese das Ambiente seiner im Jugendstil gehaltenen Beletage Außenstehenden. Witzigerweise stand das Wort selbst „seit jeher“ in der Betriebsbezeichnung des „Schwarzen Kameel“. Die Atmosphäre im 1901 errichteten ersten Stock „war auch immer eine ganz besondere, wenn ich das so unbescheiden sagen darf“. Doch bis vor einem Jahr kamen allenfalls Firmenkunden bei Businesslunch oder Stehcocktails in den Genuss der prunkvollen Räume über der so bekannten Bar und Brasserie. Der Umbau 2024 öffnete die Beletage und schuf Platz in der Brasserie nach dem Motto: „Moden und Trends kommen und gehen, guter Stil und Haltung bleiben.“ Und schließlich passt der Name, den nunmehr das Hauptrestaurant trägt, für Friese „auch wunderbar zu Wien“.

Küchenchef Werner Pichlmaier hat dafür die beliebten „Kameel“-Klassiker wie den handgeschnittenen Beinschinken, Kalbsrahmgulasch oder das Wiener Kalbschnitzel mit kreativen Saison-Gerichten verbunden. Etwas anderes als „eine wirklich umfassende feine Wiener Küche“ würde an diesem Ort auch nicht passen, lässt Peter Friese durchblicken.

Dass es sich um eine sehr wienerische Form des Raumes handelt, unterstreicht auch Martina Lillie: „Die Bel Étage ist ein Rückzugsort für feine Begegnungen, genussvolles Beisammensein und das Wiederentdecken einer fast vergessenen Kultur: des Gastgebens.“ Für Lillie, die als Inhaberin des Tafel-Spezialisten Albin Denk so man-

„Die perfekte Kulisse für das perfekte Schmankerl.“

Alexandra Winkler
Eigentümerin, Sacher

ches Innenstadtpalais mit edler Tischwäsche, Besteck und Geschirr versorgt, war daher klar, wo ihre Workshops zum Thema stattfinden soll. In der hauseigenen Beletage in der Bräunerstraße widmet sie sich gemeinsam mit *chef privé* Markus Muliari der Kultur, Gäste zu empfangen. Doch auch abseits der acht Workshops wird die Bel Étage – wie es Martina Lillie lieber schreibt – mit exklusivem Service für maximal zehn Personen vermietet. „z. B. für eine besondere Weihnachtsfeier“.

GEHOBEN UND AUFGEHOBEN. „Wer es quirliger, lebendiger und noch unkomplizierter mag, wird sich ebenerdig wohlfühlen“, unterstreicht auch Peter Friese die im wahrsten Sinn „gehobene“ Atmosphäre einer Beletage. Was heutzutage nicht bedeutet, an steifen Konventionen festzuhalten. Friese: „Es ist wirklich jeder willkommen, der ein wenig Privatsphäre möchte. Es gibt keinen Dresscode. Wer will, darf auch kurze Hosen tragen.“ Und so definieren sich die wiederentdeckten Räume heute weniger über Stuck, Edelmholz und Gold als vielmehr über den besonderen Geist der Eleganz, so der „Schwarzes Kameel“-Patron: „Hauptsache, man fühlt sich rundum wohl und hat eine sorgenfreie und genussreiche Zeit.“ ●