

MARIE LACROSSE  
Das Kaffeehaus  
Bewegte Jahre



Marie Lacrosse

Das Kaffeehaus  
Bewegte Jahre

Roman

GOLDMANN

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten,  
so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung,  
da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf  
deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

#### 4. Auflage

Deutsche Erstveröffentlichung September 2020

Copyright © 2020 by Marie Lacrosse

Copyright der deutschen Erstausgabe © 2020

by Wilhelm Goldmann Verlag, München,

in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,

Neumarkter Str. 28, 81673 München

Dieses Werk wurde vermittelt durch die

Montasser Medienagentur, München.

Gestaltung des Umschlags und der Umschlaginnenseiten:

UNO Werbeagentur, München

Umschlagmotiv: © Laurence Winram/Trevillion Images

Redaktion: Heike Fischer

Karte: © Peter Palm, Berlin

BH · Herstellung: ik

Satz: Uhl + Massopust, Aalen

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN: 978-3-442-20597-4

[www.goldmann-verlag.de](http://www.goldmann-verlag.de)

Besuchen Sie den Goldmann Verlag im Netz



*Meiner verstorbenen Schwiegermutter gewidmet,  
die Wien über alles geliebt hat.*



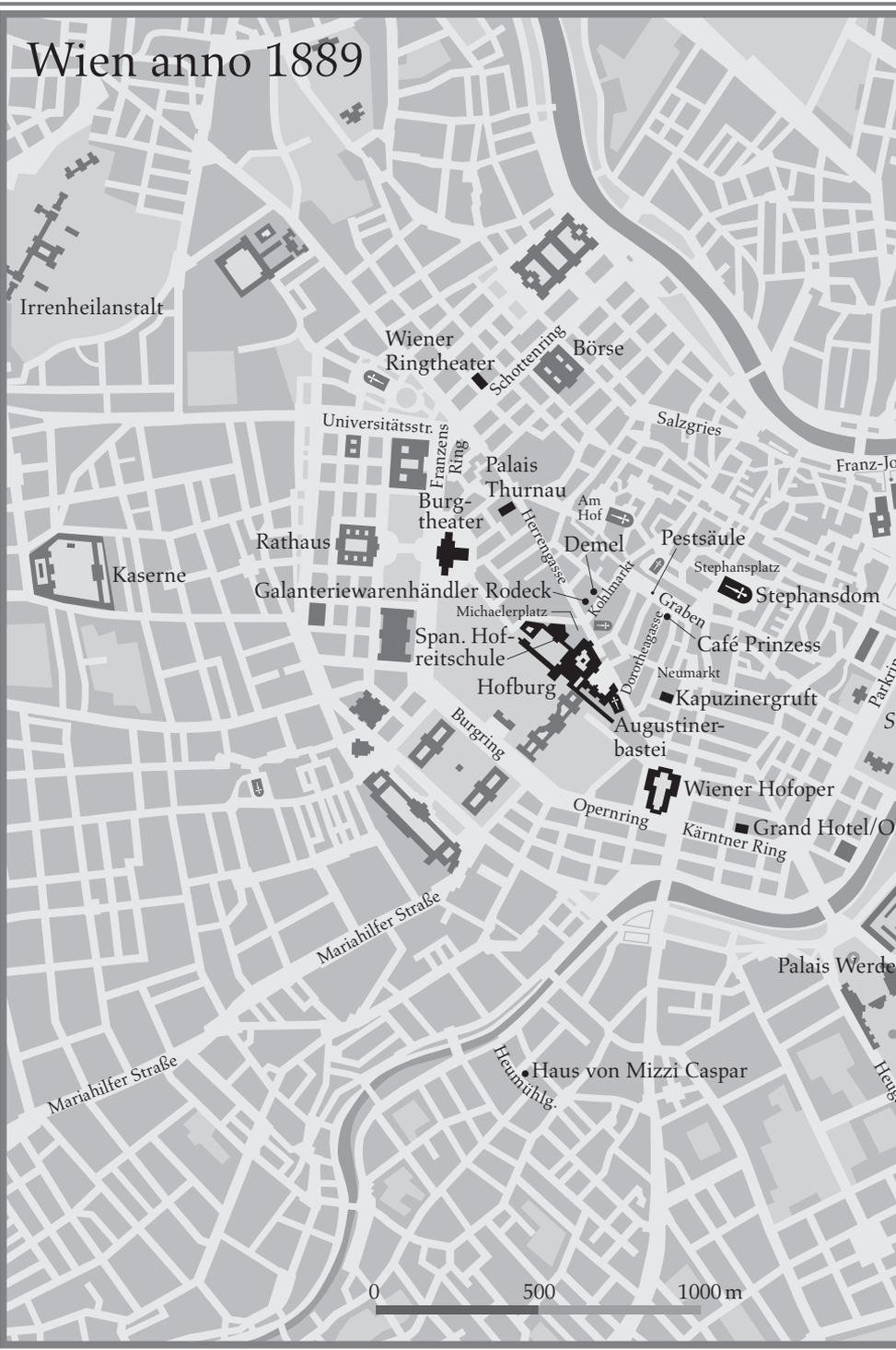
Wien ist eine Stadt,  
die um einige Kaffeehäuser herum errichtet ist ...

*Bertolt Brecht*

Wie eine Blume sprosst der Mensch auf  
und wird gebrochen.

*Grabinschrift der Baroness Mary Vetsera,  
Hiob 14,2*

# Wien anno 1889





Donau

Kaisergrärten

Volkssprater

Prater Straße



Trabrennbahn

KRIE AU

Unterer Prater

Schüttelstraße

nach Freudenau →

Wiener Donaukanal

Josefs-Quai

Stubenring

Stadtspark

Polgas Wohnung

Palais Vetsera

Palais der deutschen Botschaft

Strohgasse

Palais

Landstraße

K.K. Belvedere

Kloster und Mädchenschule der Salesianerinnen







Wien

Marchfeld

Donau

March

nach Pressburg →

TERRITORIUM - UNGARN

Neusiedler See

0 10 20 km







# Dramatis Personae

*Es werden nur die handlungstragenden Figuren aufgeführt. Historische Persönlichkeiten sind mit einem \* gekennzeichnet.*

## Sophies Familie

**Komtess Sophie von Werdenfels**, genannt **Phiefi**, ältere Tochter des Freiherrn Nikolaus von Werdenfels

**Freiherr Nikolaus von Werdenfels**, Sophies tödlich verunglückter Vater

**Henriette von Freiberg**, genannt **Yetta**, geb. Danzer, ehemalige von Werdenfels, Sophies wiederverheiratete Mutter

**Arthur, Ritter von Freiberg**, ihr zweiter Ehemann und Sophies Stiefvater

**Nikolaus**, genannt **Nikki**, Sophies älterer Bruder

**Emilia**, genannt **Milli**, Sophies jüngere Schwester

**Stephan Danzer**, Henriettes älterer Bruder, Sophies Patenonkel, Besitzer des Kaffeehauses Prinzess

**Annerl Danzer**, seine jung verstorbene Frau

## Richards Familie

**Richard von Löwenstein**, genannt **Richie**, einziger Sohn einer Nebenlinie des alten Adelsgeschlechtes der Grafen von Löwenstein, Offizier in der k.u.k. Armee und Freund Kronprinz Rudolfs

**Eduard von Löwenstein**, Richards Vater  
**Aglae von Löwenstein**, seine Mutter  
**Graf Maximilian von Löwenstein**, genannt **Max**, Richards Onkel  
und Majoratsherr der Familie von Löwenstein  
**Graf Adalbert von Thurnau**, ein Cousin mütterlicherseits von  
Richards Vater  
**Komtesse Amalie von Thurnau**, genannt **Ami**, seine einzige  
Tochter  
**Eleonore**, genannt **Lori**, Amalies Mutter, die bei deren Geburt  
verstorben ist

### **Die kaiserliche Familie**

**Kaiser Franz Joseph I.\***, regierender Monarch und Familienober-  
haupt der Habsburger  
**Kaiserin Elisabeth\***, genannt **Sisi**, seine Frau  
**Kronprinz Rudolf\***, ihr einziger Sohn  
**Kronprinzessin Stephanie\***, Rudolfs Frau  
**Prinzessin Elisabeth\***, genannt **Erzsi**, Rudolfs und Stephanies  
Tochter  
**Prinzessin Gisela\***, älteste Tochter des Kaiserpaars  
**Prinzessin Marie Valerie\***, jüngste Tochter des Kaiserpaars  
**Erzherzog Franz Salvator\***, Marie Valeries Verlobter und späterer  
Ehemann  
**Louise von Sachsen-Coburg\***, Schwester der Kronprinzessin  
Stephanie  
**Philipp von Sachsen-Coburg\***, Louises Gatte und Jagdfreund  
Rudolfs  
**Erzherzog Albrecht\***, Onkel des Kaisers Franz Joseph und ober-  
ster Heerführer der k. u. k. Armee; Großonkel und militärischer  
Vorgesetzter des Kronprinzen Rudolf  
**Erzherzöge Franz Ferdinand\*** und **Otto\***, Söhne des jüngeren  
Kaiserbruders Karl Ludwig

**Gräfin Marie Louise Larisch\***, geb. Wallersee, Sisis Nichte  
**Graf Georg Larisch\***, Marie Louises Ehemann  
**Herzog Max in Bayern\***, Kaiserin Sisis Vater  
**Herzogin Ludovika\***, Sisis Mutter

### **Die Familie Vetsera**

**Komtess Marie Alexandrine von Vetsera\***, genannt **Mary**,  
zweitälteste Tochter der Familie und Sophies beste Freundin  
**Baronin Helene von Vetsera\***, Marys Mutter  
**Baron Albin von Vetsera\***, Marys Vater  
**Ladislaus\***, genannt **Laszi**, Marys älterer Bruder  
**Johanna\***, genannt **Hanna**, ihre ältere Schwester  
**Franz Albin\***, genannt **Feri**, ihr jüngerer Bruder  
**Alexander\***, **Aristides\***, **Hector\*** und **Heinrich Baltazzi\***, die  
Brüder von Marys Mutter

### **Weitere Personen von Bedeutung**

**Herzog Miguel von Braganza\***, aus Portugal vertriebener Thron-  
prätendent, Verehrer von Mary Vetsera und ein Freund Kron-  
prinz Rudolfs  
**Mizzi Caspar\***, Luxusprostituierte und Geliebte Rudolfs seit  
Sommer 1886  
**Olga Popova**, Balletttänzerin an der Wiener Hofoper und Ge-  
liebte Richards von Löwenstein  
**Gräfin von Wilczek**, eine gute Bekannte von Sophie  
**Komtess Annelie von Wilczek**, ihre ledige Tochter  
**Irene von Sterenberg** (ehemals **Gerban**), Gast im Café Prinzess

## Personal

**Ida**, langjährige Mitarbeiterin in Stephan Danzers Kaffeehaus,  
später Mamsell im Haushalt der von Werdenfels

**Mina**, Aufseherin im Café Prinzess

**Hedwig**, ehemalige Aufseherin im Café Prinzess

**Gruber**, erster Diener im Haus Werdenfels

**Fräulein Mohr\***, Gesellschafterin im Haus Vetsera (der Name  
ist fiktiv, da nicht überliefert, die Person ist jedoch historisch  
belegt)

**der alte Christian\***, erster Hausdiener der Vetseras

**Agnes Jahoda\***, Marys Zofe

**Joseph Jahoda\***, Agnes Vater, Portier und (fiktiv im Roman)  
Kutscher der Vetseras

**Johann Loschek\***, Rudolfs erster Kammerdiener

**Carl Nehammer\***, Rudolfs zweiter Kammerdiener

**Josef Bratfisch\***, Rudolfs privater Leibkutscher; in seiner Freizeit  
ein bekannter Heurigensänger und Kunstpfeifer

## Weitere historische Personen

### von Bedeutung für die Handlung

(in der Reihenfolge ihrer Erwähnung im Roman)

**Moritz Szeps\***, Freund Rudolfs, Herausgeber des *Neuen Wiener  
Tagblatts*

**Graf Eduard von Taaffe\***, konservativer Ministerpräsident Öster-  
reichs ab 1879

**Johanna Wolf\***, exklusivste Bordellwirtin in Wien

**Kaiser Wilhelm I.\***, deutscher Kaiser bis März 1888

**Kronprinz und späterer Kaiser Friedrich III.\***, deutscher Kaiser  
von März bis Juni 1888

**Otto Fürst Bismarck\***, deutscher Reichskanzler

**Baron Moritz Hirsch\***, jüdischer Bankier und Geldgeber  
Rudolfs

**Gustav Graf Kálnoky\***, Außenminister Österreich-Ungarns ab  
1881

**Kronprinz und späterer Kaiser Wilhelm II.\***, deutscher Kaiser  
ab Juni 1888

**Graf Carl Albert von Bombelles\***, Obersthofmeister des Kron-  
prinzen Rudolf und stadtbekannter Lebeamann

**Dr. Hermann Widerhofer\***, Leibarzt der kaiserlichen Kinder,  
später der gesamten kaiserlichen Familie

**Graf Leopold Gondrecourt\***, Generalmajor und Rudolfs Erzie-  
her in Kindertagen

**Graf Arthur Potocky\***, Stephanies Liebhaber

**Engelbert Pernerstorfer\***, Mitglied im Abgeordnetenhaus des  
österreichischen Reichsrats

**Ritter Georg von Schönerer\***, Führer der Deutschnationalen und  
später der Alldeutschen Vereinigung und glühender Antisemit

**Graf Josef Hoyos\***, Jagdfreund Rudolfs

**Henry Chambige\***, gescheiterter französischer Selbstmörder

**Professor Eduard Sueß\***, Rektor der Wiener Universität und ein  
bekannter liberaler Politiker

**Prinz Heinrich Reuß\***, deutscher Botschafter in Wien im Jahr  
1889

**Baron Franz von Krauß\***, Polizeipräsident von Wien

**Tadeusz Ajdukiewicz\***, bekannter Wiener Maler

**Dr. Heinrich von Slatin\***, Sekretär am Obersthofmarschallamt;  
mit der Vertuschung der Mayerling-Affäre betraut

**Graf Eduard von Paar\***, Generaladjutant des Kaisers Franz  
Joseph

**Gräfin Ida Ferenczy\***, ungarische Hofdame und Vertraute Sisis





# Prolog

Café Prinzess in Wien

*April 1879*

»Oh, diese Torte ist ja ganz prachtvoll gelungen, Onkel Stephan!«

Sophie klatschte vor Begeisterung in die Hände. Ihre grünen Augen strahlten mit dem gleichfarbigen Turban des Marzipanprinzen um die Wette. Das Figürchen mit seinen roten Pluderhosen, dem gelben weiten Hemd mit schwarzer Weste und der ausladenden Kopfbedeckung schmückte als Aufsatz eine riesige dreistöckige Torte. Vier Miniaturausgaben, ausgestochen aus gefärbtem Marzipan, zierten jeweils die zehn Zentimeter hohen Seiten der drei nach oben hin kleiner werdenden Stockwerke. Die beiden oberen waren zusätzlich von einem Ring aus kandierten Kirschen und Pistazien umgeben.

»Mein Geschenk zur Silberhochzeit unseres hochverehrten Kaiserpaars.« Stephan Danzer strich seiner achtjährigen Lieblingsnichte liebevoll über die blonden Haare, die ihr, zu zwei dicken Zöpfen geflochten, weit über den schmalen Rücken fielen.

Seit dem viel zu frühen Tod seines geliebten Annerls, das ihren gemeinsamen Sohn mit in die Ewigkeit genommen hatte, lebte Stephan Danzer allein und schenkte seine ganze väterliche Liebe den beiden kleinen Töchtern seiner Schwester Henriette. Vor allem die ältere Sophie, deren Pate er war und die ihn so oft wie möglich besuchte, hatte er in sein Herz geschlossen.

Danzer war der Besitzer des Kaffeehauses Prinzess an der Ecke der Dorotheergasse zum Graben, einer der elegantesten Einkaufsstraßen Wiens. Das Haus in der Dorotheergasse hatte Stephan von seinem Vater geerbt, der die heute stadtbekannteste Lokalität zwar gegründet, aber nie selbst geleitet hatte. Stephans Familie bewohnte die oberen Etagen des Hauses.

Schon als junger Bub hatte Stephan das Nachbarsmädchen Annerl verehrt, die einzige Tochter des Besitzers des Eckhauses zum Graben, eines ehemaligen Palais. Annerl teilte schon als Kind seine Leidenschaft für das Kaffeehaus und hielt sich so oft dort auf, wie es ihr ihre gestrenge Mutter erlaubte. Die ging natürlich davon aus, dass Annerl Stephans sechs Jahre jüngere Schwester Henriette, die ungefähr im Alter ihrer Tochter war, besuchte und dass sich die Mädchen in der Wohnung der Danzers unter der Aufsicht von Stephans Mutter aufhielten.

Doch die fühlte sich durch die Kinder oft gestört und erlaubte ihnen nur zu gern, die Treppen ins Kaffeehaus hinunterzulaufen. Gemeinsam lungerten Stephan, Henriette und Annerl in der Küche oder einer Nische des Gastraums herum und beobachteten die Herren, die oft über einem einzigen Häferl Melange oder Verlängertem stundenlang die Zeitungen studierten.

Als Annerl zwölf Jahre alt war, starb ihre Mutter an einer Lungenkrankheit. Danach gab ihr Vater seine Tochter zu Stephans großer Betrübnis in ein Pensionat für höhere Töchter. Umso größer war seine Freude, als die kaum Sechzehnjährige endlich wieder nach Hause kam, um ihrem nun ebenfalls gebrechlichen Vater den Haushalt zu führen.

Stephan konnte den Abschluss seiner Zuckerbäckerlehre in der renommierten Konditorei Gerstner in der Kärntnerstraße kaum abwarten, um endlich um Annerls Hand anzuhalten. Zu seiner übergroßen Freude sagte sie Ja und brachte als Mitgift bereits das Haus am Graben, welches ihr der sieche Vater vermacht hatte, mit in die Ehe.

Einige Jahre später verstarb auch Annerls Vater. Nun konnten die beiden ihren Traum verwirklichen, das Kaffeehaus in der Dorotheergasse um ein elegantes Konditor-Café zu erweitern, dessen Eingang zum Graben hin lag. Ein Mauerdurchbruch verband das Café mit den Räumen des ursprünglichen Kaffeehauses.

Das Kaffeehaus hatte sich bis zu diesem Zeitpunkt nicht von vielen anderen Kaffeehäusern Wiens unterschieden. Es bot neben den üblichen Kaffeesorten ein paar einfache Mehlspeisen wie Apfelstrudel oder Buchteln an, außerdem kleine Gerichte wie Schinkensemmeln und Würstel.

Die Besucher waren ausschließlich Männer. Denn anders als im Café durfte dort nach Herzenslust geraucht werden. Natürlich gab es Zeitungen und Zeitschriften aller Art, und natürlich konnte sich jeder Besucher dort so lange aufhalten, wie es ihm genehm war. Auch wenn er lediglich einen Kleinen Schwarzen konsumierte.

Schnell stellte sich heraus, dass das Café eine eigene Backstube brauchte, in der Stephan sein Talent als Zuckerbäcker zur Gänze ausschöpfen konnte. Diese wurde im Souterrain eingerichtet, wo er genug Platz für seine zahlreichen Gerätschaften hatte.

Wer Danzer zum ersten Mal sah, hätte ihn eher für einen Schlachtermeister gehalten als für einen der begnadetsten Zuckerbäcker Wiens. Mit seinen fleischigen Händen formte er aus Teig und allerlei Zuckerwerk die filigransten Kunstwerke.

Annerls und Stephans Glück wäre vollkommen gewesen, hätte der ersehnte Nachwuchs sich endlich eingestellt. Doch erst neun Jahre nach der Hochzeit wurde Annerl zum ersten Mal schwanger.

Ihr Zustand hinderte sie allerdings nicht daran, sich mit der für sie charakteristischen Leidenschaft der kostspieligen Neuausstattung des Cafés zu widmen. Diese sollte dem Haus endgültig einen Rang unter den ersten Zuckerbäcker-Adressen Wiens

sichern. Schließlich lag das Etablissement von Ch. Demel's Söhne, kurz Demel genannt, nur wenige Gehminuten entfernt am Michaelerplatz gegenüber der Hofburg. Dem Café war zudem bereits der k.u.k. Hoflieferantentitel verliehen worden, von dem die Danzers damals noch träumten.

»Gefällt dir mein Werk?«, versicherte sich Danzer nun überflüssigerweise noch einmal der Bewunderung seiner Nichte.

»Oh ja! Die Mokkaprinzentorte ist wunderschön! Aber«, Sophie nutzte die Gunst des Augenblicks, »wann darf ich denn einmal ein Stückerl davon probieren?« Sie hob ihren treuherzig bittenden Blick zur massigen Gestalt ihres Onkels empor.

Die Idee zur »Mokkaprinzentorte«, der herausragenden Spezialität des Cafés Prinzess, verdankte Danzer ebenfalls seiner verstorbenen Gattin. Selbst als Annerls Schwangerschaft immer beschwerlicher wurde, sodass sie das Bett hüten musste, ruhte ihr Geist nicht. »Wir brauchen eine ganz besondere Torte, die jedermann nur mit dem Café Prinzess in Verbindung bringt«, erklärte sie ihrem überraschten Gatten eines Abends, als er neben ihrem Krankenbett saß. »Und ich habe auch schon etwas im Sinn, was so leicht von niemandem übertroffen werden kann.« Dann begann sie, Stephan ihren Plan zu erläutern.

Auf einer Reise nach München hatten die beiden vor einigen Jahren eine Torte gekostet, an die Annerl sich später immer wieder erinnert hatte. Sie bestand aus verschiedenen Biskuitböden und Buttercremeschichten und hatte beiden damals ausgezeichnet gemundet. Von ihrem Krankenbett aus entwickelte sie nun gemeinsam mit Stephan ein an diese Köstlichkeit angelehntes Rezept, das er dann tagsüber immer wieder ausprobierte. Abends brachte er Annerl eine Kostprobe der Torte, die sie unzählige Male verwarf, bis sie beide endlich zufrieden waren.

Entstanden war schließlich eine im Aufbau ähnliche, doch im

Geschmack ganz andersartige Torte als die damals in München verkostete. Ihr Aroma erhielt sie vor allem durch die Zutat des berühmten Wiener Kaffees, den es in der ganzen Hauptstadt mittlerweile in unzähligen Variationen gab.

Sechs hauchdünne Biskuitböden wurden mit köstlicher Mokkabuttercreme bestrichen und übereinandergelegt. Der letzte Boden wurde, genauso wie die gesamte Torte, zusätzlich mit einer Marzipanschicht überzogen, die mit Kakaopulver hellbraun gefärbt und geschmacklich verfeinert war. Verziert wurde das Werk zunächst mit Mokkabohnen aus Bitterschokolade, Mandeln und Tupfern aus Schlagobers.

Zwar sprachen die Gäste des Cafés Prinzess der Torte von Anfang an zu. Deren Triumphzug erlebte Annerl zu Stephans großer Trauer allerdings nicht mehr mit. Im achten Monat ihrer Schwangerschaft erlitt sie eine Totgeburt und starb wenige Stunden später an ihren nicht zu stillenden Blutungen.

Mehr denn je hatte sich Stephan nach diesem entsetzlichen Verlust in die Arbeit gestürzt. In kürzester Zeit verhalf er dem Café Prinzess zu einem Bekanntheitsgrad, der durchaus mit dem des Demel und des zweiten k. u. k Hoflieferanten, der Konditorei Gerstner, mithalten konnte. Dabei spielte die Prinzess-Torte, wie Danzer sein Werk zunächst nannte, keine unerhebliche Rolle. Dennoch schien noch etwas zu fehlen.

Die zündende Idee war Stephan Danzer dann im vergangenen Jahr gekommen, als der einzige Sohn Kaiser Franz Josefs, Kronprinz Rudolf, im August 1878 seinen zwanzigsten Geburtstag feierte. Er sandte eine seiner Prinzess-Torten an das allmächtige Obersthofmeisteramt und ließ nachfragen, ob er die Torte zu Ehren des Thronfolgers in Zukunft »Kronprinz-Rudolf-Torte« nennen dürfe.

Diese Bitte wurde zwar letztlich abschlägig beschieden, da sich dies mit der Würde des Kaiserhauses nicht vereinbaren ließe, lautete die Antwort. Aber das Glück war Stephan Danzer trotzdem hold.

Durch ein Missgeschick in der Hofküche hatte es zum festlichen Diner des Kaisers, zu dem auch einige Gäste geladen waren, ausgerechnet an diesem Tag an Nachspeisen gefehlt. Der Obersthofmeister erinnerte sich an Danzers Präsent, das alsbald an der hochherrschaftlichen Abendtafel serviert wurde und sowohl dem Kronprinzen als auch dem Kaiser höchstpersönlich vorzüglich mundete. Als es zu kaiserlichen Nachbestellungen kam, bewarb sich Danzer sofort um den Titel des Hoflieferanten, den ihm das Obersthofmeisteramt nur wenige Wochen später zuerkannte.

Diesen Titel ließ sich der Hof mit einer Taxe von fünfhundert Gulden zwar teuer bezahlen. Er wurde aber gleichwohl nur wenigen ausgewählten Unternehmen verliehen. Daher war der Titel aufgrund der damit automatisch verbundenen illustren Kundschaft aus dem ganzen Hochadel und dem oft neu geadelten Großbürgertum die Garantie für eine glänzende wirtschaftliche Zukunft.

Dennoch wurmte Danzer die Ablehnung seiner Bitte, die Torte nach Kronprinz Rudolf benennen zu dürfen. Eine alternative Namensidee kam ihm, als er in einer bekannten Porzellanhandlung edles Geschirr für sein Café erwerben wollte und dabei die bunt bemalte Figurine eines Mohren aus Meißner Porzellan entdeckte.

»>Mokkaprinzentorte<! Das wäre doch ein veritabler Name«, murmelte er halb laut vor sich hin, um sich nur wenige Stunden später in seiner Backstube mit der Nachbildung der Figurine, die er sofort erworben hatte, aus seinem feinen und selbstverständlich hausgemachten Marzipan zu befassen. Nach einer durchgearbeiteten Nacht war es so weit: Nun schmückten die farbigen Marzipanprinzen jede seiner berühmten Mokkatorten und verhalfen dem Gebäck damit weit über die Wiener Grenzen hinaus zu Ruhm.

Zumal es der ewig rührigen Konkurrenz bislang nicht gelungen war, den einzigartigen Geschmack der Torte nachzuahmen.

Das Rezept, insbesondere die Zusammensetzung der verwendeten Gewürze für die Füllung, hütete Danzer wie seinen Augapfel und rührte die Mokka-Buttercreme bis zum heutigen Tage stets eigenhändig an.

Jetzt lächelte er seiner Nichte Sophie liebevoll zu und drohte ihr spielerisch mit dem Zeigefinger. »Du weißt doch, mein Schatzerl, dass zu viel Kaffee in der Torte verarbeitet ist, um sie Kindern anbieten zu können. Wenn du zwölf Jahre alt bist, darfst du so viel davon essen, wie du nur magst. Ich backe dir sogar eine ganze Torte zu deinem Geburtstag.« Trotz dieses großzügigen Angebots verzog Sophie ihre vollen roten Lippen zu einem Schmollmund.

»Schau her!«, versuchte Danzer, die Enttäuschung des Mädchens zu lindern. »Hier in der Vitrine sind so viele köstliche Torten und Mehlspeisen. Du kannst ein Erdbeercreme-Schiffchen haben! Oder wie wäre es mit diesem köstlichen Blaubeerstrudel mit Schlagobers? Es gibt auch frische Marillenknödel mit Butterbröseln in der Küche. Die hast du doch so gerne. Und heiße Schokolade dazu, so viel du magst.«

Doch wenn es eine gänzlich unweibliche Eigenschaft seiner noch kindlichen Nichte gab, dann war es Sophies Dickköpfigkeit. Störrisch schüttelte sie zu jedem seiner Angebote den Kopf, dass die blonden Zöpfe nur so flogen.

»So lassen Sie sie doch in die Backstube gehen und dem Toni über die Schulter schauen! Er macht doch gerade die Mokka-Prinzentörtchen für das Silberhochzeitsbuffet. Wenn ihm da eins misslingt, kann Phiefi« – das war Sophies Kosename seit dem Kleinkindalter – »doch zumindest ein Stückerl davon naschen. Dann weiß sie wenigstens, wie die Torte schmeckt!«

Wieder klatschte Sophie vor Freude in die Hände. »Oh ja, liebe Tante Ida. Das wäre so fein!«

Unbemerkt war Ida, die ältliche Frau, die seit über zwanzig Jahren die Kasse bediente, zu den beiden getreten. Sie gehörte

quasi zum Hausinventar und hielt Stephan Danzer unverbrüchlich die Treue. Man munkelte, die um einige Jahre ältere, ledige Ida sei seit jeher unsterblich in Danzer verliebt.

Nun erwiderte die gutmütige, pausbäckige Frau Sophies Strahlen. »Also, Herr Danzer!«, mahnte sie den immer noch zögernden Zuckerbäcker. »Nun geben S' Ihrem Herzen einen Stoß. Sie wissen doch, wie gern Phiefi in der Backstube hilft.«

Danzer seufzte. »Nun gut«, gab er schließlich nach. »Aber du musst mir zweierlei versprechen, Sophie!«, mahnte er sie ungewohnt streng unter Verzicht auf ihren Kosenamen. »Du ziehst dir nicht nur die übliche Schürze an, sondern versteckst deine Haare zur Gänze unter einer weißen Haube, wie es auch meine Zuckerbäcker tun. Es ist eine große Ehre für mich, dass ich den Auftrag erhalten habe, das Dessert-Bufferet zum Silberhochzeitsmahl mit kleinen Mokka-Prinzentörtchen zu bestücken. Undenkbar, wenn da ein Haar in den Teig oder die Creme fallen würde. Und«, er hob die Hand, als Sophie ihm schon ihr Versprechen geben wollte, »du verhältst dich mucksmäuschenstill und störst niemanden. Du schaust einfach nur zu!«

Sophie nickte etwas eingeschüchtert. Selbst jedes Kind in Wien wusste, dass das Kaiserpaar in dieser Woche seine Silberhochzeit feierte. Die ganze Stadt fieberte dem Ereignis entgegen, insbesondere dem großen Festzug, den der bekannte Künstler Hans Makart zu Ehren von Franz Joseph und Sisi gestaltet hatte, wie Kaiserin Elisabeth nicht nur im engen Familienkreis, sondern auch vom Volk genannt wurde.

Ida half Sophie in eine übergroße Kittelschürze und verbarg deren Zöpfe unter der Haube. Dann führte sie das Mädchen die Hintertreppe hinab in die Backstube.

»Servus, Toni«, grüßte sie den Zuckerbäckermeister, der mittlerweile, zu Stephan Danzers großem Leidwesen, den größten Teil seiner ehemaligen Tätigkeiten übernommen hatte. Aber nach dem Tod seiner Frau erlaubte die Führung des Cafés

Prinzess seinem Besitzer nur noch in Ausnahmefällen, selbst in der geliebten Backstube zu werkeln. »Hier bringe ich dir die Phiefi. Sicherlich ist sie euch eine große Hilfe!« Sie zwinkerte Toni zu.

»Aber«, wollte Sophie eingedenk des Versprechens an ihren Onkel, möglichst unbemerkt zu bleiben, schon einwenden, als Ida ihr einen Finger auf den Mund legte. »Pscht! Du willst doch nicht nur allen nutzlos im Wege stehen. Was der Onkel nicht weiß, macht ihn nicht heiß.«

»Also«, wandte sie sich noch einmal an den Zuckerbäckermeister, »gib der Phiefi was G'scheites zu tun. Du weißt ja, wie gut sie sich in allem anstellt.« Mit diesen Worten huschte Ida die Treppe wieder hinauf.

»Tjaaa ...« Toni musterte Sophie mit gespielt angestrenzter Miene. »Was könntest du denn wohl helfen? Ach, jetzt weiß ich's!« Er schlug sich mit seiner bemehlten Hand an die Stirn, die dort eine weiße Spur hinterließ. »Markus!«, rief er alsdann dem Lehrbuben zu. »Zeig Phiefi doch mal, wie sie die Böden für die Torterln mit ausstechen kann.«

Schon wenig später beugte sich Sophie mit vor Anstrengung gerunzelter Stirn über die rechteckigen Biskuitböden und versenkte das kreisrunde Ausstechförmchen vorsichtig in das duftende, noch lauwarme Backwerk.

»Schau, dass des Formerl ganz dicht an' letzten Ausstich setzt, damit nur a bisserl Teigboden verlör'n geht«, meinte Markus und zeigte ihr, wie es ging. »Die übrig' bliebenen Bröseln dürf'n mir nachher mit Schlagobers essen. Und wenn'st a ganze Lag' ausg'stochen hast, löst die Torterl-Böden ganz achtsam mit'm Schieber raus. Schau, so geht's! Musst aufpassen, dass der Boden ned zerbricht, sonst können mir'n nimmer verwenden. Dann legst die Torterln da auf's g'fettete Papier. Der Toni und der Willi setzen's dann später mit der Mokka-creme z'sammen.«

»Gut machst des, Phiefi! Wärs a gute Zuckerbäckerin! Schad,

dass des ned möglich is«, lobte Markus sie zu ihrer Freude nach ihren ersten erfolgreichen Versuchen.

»Warum denn?«, protestierte Sophie umgehend. »Wenn ich erwachsen bin, will ich dieses Handwerk auch erlernen!«

Markus grinste. »A gnä's Fräulein wie du kann nie und nimmer an Beruf erlernen!«, belehrte er sie. »Scho gar ned a ehrbar's Handwerk!«

*Das werden wir schon noch sehen!*, schoss es Sophie durch den Kopf. Am liebsten hätte sie vor Zorn mit dem Fuß aufgestampft. Im letzten Moment erinnerte sie sich jedoch an das Versprechen, das sie ihrem Onkel Stephan gegeben hatte, und beherrschte sich. Trotzig wandte sie sich wieder dem Ausstechen der Böden für die Törtchen zu und erwiderte nichts mehr auf Markus' letzte Bemerkung.

Der merkte natürlich, dass sie sich über ihn geärgert hatte. »Magst mir später auch dabei helfen, die Marzipanprinzen ausstechen?«, fragte er sie nach zehn Minuten verbissenen Schweigens. »Schau, der Meister rollt die Mass' scho aus.«

»Oh ja!«, jubelte Sophie, deren Zorn meist genauso rasch wieder verrauchte, wie er aufkam.

»Musst's genauso machen wie mit die Böden«, zeigte ihr Markus schon wenig später, was sie zu tun hatte. »Die Blechformerln zum Ausstechen von die Prinzen sind natürlich a Spezialanfertigung für's Café Prinzess. Die gibt's in a paar Größen. Für die Torterln verwenden wir in diesem Fall die mittelgroßen.« Er hielt eins der Förmchen in die Höhe.

»Aba musst achtgeben, dass die Mass ned an der Ausstechform hängenbleibt und der Turban oder die Schnabelschuh abbrechen. Damit des ned passiert, tauchst des Formerl z'erst immer ins Wasser!«

Tatsächlich brauchte Sophie diesmal ganze fünf Versuche, bis sie den Bogen heraushatte. Zum Trost durfte sie die in den Ausbuchtungen des Förmchens hängen gebliebenen Marzipanstückchen naschen, während die verunstalteten Prinzen zusam-

mengedrückt und wieder in die Schüssel mit dem Marzipanteig wanderten, um erneut geknetet und ausgerollt zu werden.

Schließlich war auch diese Arbeit getan. Fünzig Prinzen warteten nun auf ihre Bemalung. Zu ihrem Bedauern durfte Sophie dabei nur zusehen.

Stauend verfolgte sie, wie Toni zunächst die Konturen der Mokkaprinzinnen mit einem dünnen Pinsel und schwarzer Farbe aufzeichnete. »Was verwendet er da?«, konnte sie ihre Neugier nicht bezähmen, obwohl sie versprochen hatte, still zu sein.

»Des is Hollersaft«, flüsterte Markus zurück. »Kirschsafft nehmen mir für die Hosen, Safran für's gelbe Hemd, Spinatsaft für'n Turban.«

»Igitt!«, schreckte Sophie zurück. Sie hasste Spinat.

Markus grinste. »Des is aba alles mit Honig g'süßt und mit Maismehl an'dickt. Des schmeckst nimmer mehr raus.«

Fasziniert beobachtete Sophie, wie aus dem ausgestochenen Marzipan die typischen Mokkaprinzinnen entstanden. Toni arbeitete rasch. Nachdem das Kostüm fertig war, erhielt jeder Mohr zuletzt sein braunes Gesicht. »Braun ist leicht«, mutmaßte sie. »Dafür nehmt ihr sicher Kaffee!«

Markus schüttelte den Kopf. »Na, Kakao färbt besser braun als wie Kaffee.«

Zwei vorsichtig in die Masse gedrückte Hagelzuckerstückchen bildeten die Augen, ein Strich mit der Kirschfarbe den breiten roten Mund. Schon war ein Mohr fertig.

»Jetzt muss des alles noch a paar Stund' trocknen«, erklärte Markus ihr schließlich. »Dann legen mir die Prinzen auf die fertigen Torterln.«

Die unerwartete Enttäuschung verengte Sophies Kehle. Also würde es heute gar keine Pannentörtchen geben, von denen sie kosten konnte.

Toni betrachtete sie aufmerksam. »Was für a Laus is dir denn jetzt über die Leber g'laufen, Phiefi?«, fragte er. »Hat's dir bei uns ned g'fallen?«

»Doch sehr!«, beeilte sich Sophie zu versichern. »Ich dachte nur ... ich hoffte ...« Sie stammelte und suchte nach den richtigen Worten.

Ob Toni ahnte, was sie bewegte, oder ob es einfach dem Zufall geschuldet war, um sie abzulenken, ließ sich später nicht mehr ausmachen. Jedenfalls meinte er gutmütig: »Also, fertig wer'n die Torterln erst morgen. Heut Nacht stehn's noch in der Kühlkammer. Aba paar sind beim Z'sammsetzen von die Böden zerbrochen. Magst einmal kosten?«

Sophie nickte begeistert. Mit geschlossenen Augen ließ sie den ersten Bissen auf der Zunge zergehen. Zu ihrer Überraschung schmeckte er leicht bitter.

Toni und Markus grinsten, als sie die Augen wieder öffnete. Offensichtlich waren sie nicht überrascht. »Musst Kaffee mögen, damit'st uns're Mokkaprinzentorte genießen kannst«, sagte Toni. »Vielleicht bist dafür noch a bisserl zu jung!«

»Ich bin nicht zu jung«, antwortete Sophie trotzig. »Es schmeckt ganz vorzüglich, und ich bitt recht schön um ein weiteres Stück.«

Achselzuckend kam Markus ihrer Bitte nach. »Wenn's ganz mit Marzipan überzogen is, schmeckt 's auch süßer.«

»Ich sagte dir doch, es ist ganz vorzüglich«, beharrte Sophie gestelzt. Tatsächlich schmeckte ihr der zweite Bissen besser, ob nun aus Einbildung oder aus Gewöhnung.

In diesem Augenblick begannen die Glocken des Stephansdoms zu läuten. »Ach Gott!« Sophie schlug sich vor Schreck die Hand vor den Mund. »Es ruft schon zur Vesper. Der Papa wird jeden Augenblick da sein, um mich abzuholen.«

Da kam auch schon Ida die Treppe hinunter. »Spute dich, Kind!«, mahnte sie. Noch während Sophie die Schürze abband, fuhr der Einspanner ihres Vaters vor.

»Und, hattest du einen schönen Nachmittag, Phiefi?«, fragte Nikolaus von Werdenfels, als sie gemeinsam in der Kutsche saßen.

Sophie schmiegte sich an ihn und genoss den vertrauten Duft nach Eau de Cologne und Tabak. »Ja, Papa. Es war ganz herrlich! Ich habe in der Backstube geholfen und die Mokkaprinzentorte gekostet. Sie ist bitter, aber ich werde mich schon noch an den Geschmack gewöhnen, wenn ich erst einmal erwachsen bin.«

»Ja, das denke ich auch!« Ihr Vater lächelte und drückte ihr einen Kuss auf den Scheitel.

Es war einer der letzten glücklichen Tage in Sophies Kindheit.



❧ Teil 1 ❧

*Ouvertüre*





# Kapitel 1

Prag

*Herbst 1879*

»Nun komm, mein Schatzerl! Zier dich nicht so!«

Weinselig zerrte Richard von Löwenstein das Prager Schankmädchel auf seinen Schoß und versuchte, ihm seine Hand ins Mieder zu schieben. Eine schallende Ohrfeige war die Folge.

Während sich Richard unter dem Gelächter seiner Offizierskameraden die brennende Wange hielt und den Kopf hin und her schüttelte, um das Dröhnen in seinem Ohr loszuwerden, befreite sich die junge Frau und stürzte davon. Wenig später erschien der Wirt des Gasthauses an ihrem Tisch.

»Meine Herren!« Sein verkniffener Gesichtsausdruck strafte seine unterwürfige Verbeugung Lügen. »Ich bitte recht schön darum, meine Schankmädchen nicht zu belästigen. Dies ist ein ehrbares Haus. Wenn Sie andere Dienste als die meinen in Anspruch nehmen möchten, finden Sie das nächste Hurenhaus gleich zwei Straßen weiter.«

Er wollte gerade nach dem leeren Weinkrug und den irdenen Bechern greifen, die das Mädchen hatte abräumen wollen, als sich Richard des Gefäßes bemächtigte. »Ohnehin ist gleich Sperrstunde.« Der vierschrötige Mann verbeugte sich noch einmal. »Ich darf nun abkassieren und danke für Ihren Besuch.«

Mürrisch griffen die drei Offiziere des 36. k.u.k. Infanterieregiments nach ihren Börsen und warfen einige Münzen auf den Tisch.

»So ein Spaßverderber! Mitternacht ist kaum vorüber.«

»Es ist halt a Jud, Schurli!«, besänftigte ihn sein Kamerad mit spöttischer Stimme. »Und du, Richie«, wandte er sich an Richard, »hast wohl eine seiner Töchter erwischt. Du weißt doch, dass das Judenvolk so was nicht leidet.«

Damit spielte er auf die stadtbekannteste Geschichte an, dass sich Kronprinz Rudolf, der Kommandant ihres Regiments, höchstpersönlich in ein Judenmädchen verliebt hatte, das seine Gefühle auch erwiderte. Dessen besorgte Eltern hatten es daraufhin allerdings in aller Eile aufs Land geschafft und mit einem alten Krämer ihrer eigenen Glaubensrichtung verheiratet, damit es seine Unschuld nicht an den Kronprinzen verlor. Wie es hieß, hatte das Mädchen das nicht verkraftet und war kurz nach der Hochzeit an einem Nervenfieber gestorben. Im Regiment ging das Gerücht um, dass der Kronprinz untröstlich über den Tod der Geliebten sei.

»Ja, hier nutzt dir auch dein ›Löwenherz‹ nichts«, grinste der Schurli genannte Mann. »Löwenherz« war Richard von Löwensteins Spitzname. Aufgrund seines oft an Tollkühnheit grenzenden Wagemuts trug er ihn bereits seit ihrer gemeinsamen Kadettenzeit in der Theresianischen Akademie, die in Wiener Neustadt lag und als die beste im ganzen Kaiserreich galt.

»Halt 's Maul, Schurli!« Richard schüttelte auf dem Weg nach draußen wegen des Dröhnens in seinem Ohr noch immer den Kopf hin und her. »Und du auch, Ferdi!«, schnauzte er auf der nächtlichen Straße seinen zweiten Kameraden an, der ihn grinsend musterte.

Ferdi schlug Richard auf die Schulter. »Nun hab dich nicht so, Richie! In unserer ersten Schlacht wirst du Schlimmeres aushalten müssen. Doch der Vorschlag des Juden ist gut. Lass uns noch im Puff von Madame Albertina einkehren!« Er griff sich in den Schritt und rieb sein Gemächt unter der Uniformhose aus blauem Tuch. »Die Huren dort sind vom Feinsten!«

»Und völlig verseucht, wie es heißt!« Schlagartig war Richard nüchtern. »Da hat sich schon so mancher den Tripper oder noch Schlimmeres geholt.«

»Ach was!«, wehrte Ferdi ab. »Wir sehn uns halt vor!«

Richard lag schon die Frage auf der Zunge, wie sie das denn bewerkstelligen wollten, als er an den lüsternen Mienen seiner Kameraden sah, dass sie durch keinen Einwand von ihrem Entschluss abzubringen waren.

»Ich muss schon in ein paar Stunden auf dem Exerzierplatz stehen«, wehrte er daher ab. Dieses Argument war eigentlich unsinnig, denn auch Schurli und Ferdi, beide Leutnants wie er, würden zur selben Uhrzeit um sechs Uhr früh mit ihren Kompanien antreten müssen.

»Ich geh dann mal zurück ins Quartier!«, kam er diesem Einwand zuvor und wandte sich zum Gehen. »Macht's gut und seid achtsam!«, rief er den beiden noch über die Schulter hinweg zu. Achselzuckend trotteten sie in die andere Richtung davon.

Richard atmete tief durch und schüttelte ein letztes Mal den Kopf wegen seines immer noch rauschenden Ohrs. Abfahren wie die, die er sich soeben von der jüdischen Wirtstochter geholt hatte, war er an sich nicht gewohnt. Mit seiner schlanken, aufgrund des vielen Exerzierens muskulösen Gestalt, den dunkelbraunen Haaren und Augen galt er als »fesch«, zumal wegen seiner noch hinzukommenden stattlichen Größe von über ein Meter achtzig. Der kleine Schnauzer in Kombination mit der weißlichen Narbe auf der linken Wange, dem Ergebnis einer außer Kontrolle geratenen Fechtübung in der Militärakademie, verlieh seinem Gesicht zudem etwas Verwegenes.

»Du siehst aus wie ein Pirat!«, hatte ihm schon so manche seiner Liebschaften bescheinigt.

Mithilfe seines guten Aussehens machte er so aus der Not eine Tugend. Denn anders als seine Offizierskameraden, die allesamt aus reichen adligen oder großbürgerlichen Elternhäusern stammten, war Richard auf seinen schmalen Leutnantssold

angewiesen, der kaum einhundert Gulden pro Monat betrug. Damit konnte man keine großen Sprünge machen, musste er davon doch auch seine Ausrüstung instand halten, seinen Bur-schen entlohnen und sich ab und an eine anständige Mahlzeit gönnen, um dem Kasernenfraß zu entgehen.

Gar nicht zu reden von den üblichen Saufgelagen, bei denen er nicht zurückstehen wollte, waren ihm doch schon Besuche in den Spielhöhlen und Freudenhäusern aufgrund seiner klammen Finanzen versagt.

Insbesondere die Letzteren hatte Richard zum Glück auch nicht nötig. Denn die Herzen der einfachen Kleinbürgermäd-chen, an die er sich in der Regel hielt, flogen ihm zu. So konnte er seine Bedürfnisse als junger Mann von neunzehn Jahren auch in dieser Hinsicht befriedigen, ohne dass ihn dies mehr kostete als kleine Blumenbuketts und ein paar Schachteln Kon-fekt.

Zudem blieb er gesund und ersparte sich die langwierigen und schmerzhaften Behandlungen, die venerische Krankheiten nun einmal nach sich zogen. Wobei die »Franzosenkrankheit«, also die Syphilis, nicht einmal mit den Quecksilberkuren, bei denen einem häufig die Haare und Zähne ausfielen, völlig ge-heilt werden konnte.

Auch bildete sich Richard etwas darauf ein, noch keins der Mädchen geschwängert zu haben. Das lag vor allem daran, dass er sie in der Regel rasch wieder fallen ließ, nachdem er sie ver-führt hatte. Um die zerstörte Jungfräulichkeit, den beschädigten Ruf und die gebrochenen Herzen seiner Verflorenen scherte er sich wenig. Er war ein Leutnant Seiner Majestät, Kaiser Franz Joseph, noch dazu von uraltem Adel! Keins der jungen Dinger, die sich ihm leichtfertig hingaben, konnte im Ernst damit rech-nen, dass er sie zum Traualtar führen würde. Zumal er sich hü-tete, derartige Versprechungen zu machen, worauf er sogar stolz war.

»Ich kriege die Madl auch ohne so einen verlogenen Schmus