

**HAPPY.** Die Café-Inhaberinnen Elke (l.) und Kristina. Mehlspeisen und Snacks bereiten sie selbst zu.



# Ein lohnender Zufall!

**FRIEDLIEB UND SEINE TÖCHTER.** Linz ist um eine urbane Wohlfühl-Location reicher! Wir haben Elke Schmedler und Kristina Bleil in ihrem neuen Altstadt-Café „Friedlieb und Töchter“ besucht und wollten gar nicht mehr gehen.

Es klingt wie ein Kleinmädchentraum: Zwei Freundinnen schmeißen ihre Brötchenjobs hin und eröffnen ein Café, in dem sie selber Kuchen backen und Caffè Latte mit Art-Blumen verzieren. „Dabei haben wir uns erst vor zwei Jahren durch einen Freund kennengelernt, und ein eigenes Café war maximal ein Hirngespinnst“, lacht Kristina Bleil, 33. Ebenso wie Elke Schmedler, 32, die Mathematik und Architektur studierte, ist Kristina Quereinsteigerin: „Ich lebte eine Zeit lang als Studentin in Wien und bin durch den Nebenjob in einer Kommunikationsagentur wieder nach Linz gekommen. Ein lohnender Zufall! Nicht nur für unsere Freundschaft, sondern für unsere gemeinsame Zukunft.“ Die beiden vermissen

„einen netten Ort, an dem man sich richtig wohlfühlt“. Die Idee, einen solchen Ort selbst zu erschaffen, kam ihnen beim Joggen. „Ich habe das zuerst gar nicht richtig ernst genommen“, erinnert sich Elke. „Aber irgendwann hab ich gesagt: Hey, machen wir doch gemeinsam ein Café auf“, erzählt Kristina. Heute, ein Jahr später, stehen sie in den historischen Räumlichkeiten des alten Bäckerhauses und bedienen ihr bunt gemischtes Publikum.

**CAFÉ MARKE „EIGENBAU“.** Seinen originellen Namen – „Friedlieb und Töchter“ – verdankt das kleine Café an der Ecke Alter Markt/Altstadt dem Entdecker des Koffeins: Vor bald 200 Jahren hat Friedlieb Ferdinand Runge die belebende Wirkung des Stoffes entdeckt. Die Bohnen kommen aus der Grazer Kaffeerösterei Tribeka (kurz für: Trink besseren Kaffee), werden je-

de Woche zugestellt und frisch im Café gemahlen. Wasser gibt es in Krügen zur freien Entnahme. Die Einrichtung haben Elke und Kristina selbst entworfen. „Die Handwerker fragten ganz nervös nach dem Tischler. Als wir ihnen erklärten, dass es keinen gibt, sah man deutlich die Skepsis in ihren Gesichtern“, lacht Elke.

Man sitzt gut in den gemütlichen Polstermöbeln, ebenfalls selbst von den beiden designt. Im Blickpunkt: die skandinavisch anmutende Theke, ganz in Weiß, verziert mit Mosaikfliesen. „Wir haben es geschafft, für die Gründung keinen Kredit aufnehmen zu müssen.“ Das Kapital sparten sie während des Studiums durch

»Mein Vater war entsetzt: Da hat er der Tochter ein Studium ermöglicht, und jetzt wird sie doch tatsächlich Kellnerin?«

**KRISTINA BLEIL, 33, CAFÉ-INHABERIN**

Nebenjobs zusammen. Lange haben die Linzerinnen den Kaffeehaus-Plan vor ihren Familien verheimlicht. „Wer nichts wird, wird Wirt, hieß es früher. Mein Vater war geschockt: Da hat er der Tochter das Studium ermöglicht, und jetzt wird sie Kellnerin“, so Kristina.

Doch die beiden hatten alles genau durchgerechnet und waren überzeugt von ihrer Idee. „Jetzt sind sie stolz, weil wir uns so reinhängen, und sie merken, dass wir glücklich sind.“

**WIE BEI OMA.** Auch in der Küche machen die Inhaberinnen „alles zu 100 Prozent selbst“ und backen aus überwiegend regionalen Biozutaten saftige Schokotartes, Apfelstrudel und weiße Schoko-Limettenkuchen.

Ein virales Highlight ist aber der „Triple Layer Friedi Cheesecake“, der auf Facebook schon mehr Fans hat als so mancher Promi. „Mittlerweile kommen die Leute schon und verlangen den ‚berühmten‘ Friedi-Cheesecake: Keksboden, Schokoteig und Himbeerspiegel. Dabei gibt es uns erst seit zwei Monaten! Da ist uns wirklich ein Coup gelungen“, freut sich Kristina. Das Credo des Duos: Sie verwenden nur das, was ihnen auch selbst schmeckt und von dem sie absolut überzeugt sind. „Bei der Oma würde man ja auch keine Backmischung bekommen.“ Ihr Know-how hat sich Kristina selbst angeeignet. „Backen war schon immer meine Leidenschaft, und Elke ist bei mir sozusagen in die Lehre gegangen.“

**FREIZEIT.** Einziger Wermutstropfen: Familie, Freunde und Partner haben momentan das Nachsehen. „Wir sind zwischen 40 und 60 Stunden im Laden. Wenn sie uns sehen möchten, müssen sie vorbeikommen. Uns war klar, dass es zu Beginn intensiv wird. Von Dienstag bis Samstag herrscht Kaffeebetrieb, Montag machen wir Bestellungen, kümmern uns um die Buchhaltung und besprechen neue Ideen. Wenn alles gut läuft, holen wir uns Unterstützung.“

EVA HELFRICH ■



### CAFÉ-STYLE:

- 1 \_ Elke und Kristina wollten einen urbanen, aber dennoch nicht sterilen Ort der Geselligkeit schaffen – Vorhaben gelungen!
- 2 \_ In der rechten Ecke steht der silberne glänzende Schatz des Ladens: die Aurelia II T3 competizione um € 10.000,-. „Dieses Modell war mehrfach bei den Barista-Weltmeisterschaften als Wettkampfmaschine im Einsatz.“
- 3 \_ Elke und Kristina verstehen die Kunst des Kaffeemachens.
- 4 \_ Das liebevoll zusammengestellte Interieur wie die Bank an der Wand oder die gemütlichen Polstersessel sind selbst gemacht.
- 5 \_ Kristina (l.) und Elke beim Pläneschmieden. Infos und Angebot: [Facebook/Friedlieb und Töchter](#)