

Vienna Bites

Cuisine, Culture, Character

Nel 2026 a Vienna tutto è all'insegna dei sapori. Celebriamo l'identità gastronomica e la cucina di Vienna e mostriamo cosa rende così speciale la città dal punto di vista culinario. Il modo più bello di scoprire e vivere la capitale austriaca è attraverso i suoi sapori: infatti Vienna è una città tutta da gustare.

Con la sua Cucina Viennese, Vienna vanta un'identità culinaria speciale: infatti la Cucina Viennese è l'unica cucina al mondo a prendere il nome da una città. È una tradizione gastronomica autentica e distintiva, che sposa unicità e tradizione e allo stesso tempo viene modernizzata e sviluppata in permanenza. Il risultato è una cucina etnica senza paragoni, prodotto degli influssi boemi, ungheresi, balcanici e italiani. Fra tutte queste, in particolare è stata la cucina boema a lasciare la propria impronta. Infatti nel Settecento e Ottocento molte donne partirono dalla Boemia, la regione che oggi si trova nella Repubblica Ceca ma all'epoca faceva parte dell'Impero austroungarico, per recarsi nella capitale a lavorare come cuoche presso le famiglie dell'alta borghesia e della nobiltà viennese, e portarono con sé piatti e ricette della loro terra, che con il tempo divennero un ingrediente essenziale della Cucina Viennese. Fu in particolare nel Diciannovesimo secolo che la gastronomia viennese divenne quella che conosciamo ancora oggi, con le ricette nate nei territori della Corona e in seguito rielaborate e rese più raffinate nella capitale.

La Cucina Viennese si può trovare in primo luogo nelle locande, i famosi Beisl, e trattorie della città, ma anche nei chioschi dei Würstel e nei ristoranti stellati. In particolare la haute cuisine viennese trae la sua ispirazione da ricette storiche e tecniche antiche per portarle avanti in chiave contemporanea, ed è questa simbiosi fra autenticità culturale ed eccellenza culinaria che va ad arricchire il panorama gastronomico della città. La Cucina Viennese ha mille sfaccettature, che vanno dal suo fiore all'occhiello, le specialità a base di frattaglie, alla celebre tradizione dolciaria. Il Beisl, la tipica trattoria, promette un'esperienza autentica ed allo stesso tempo conveniente, e assieme a caffè e Heuriger, le osterie fuori porta, è fra i luoghi in cui lo stile di vita viennese si mostra dal suo lato migliore.

Per essere una metropoli, Vienna presenta all'interno dei confini cittadini un'agricoltura sorprendentemente grande e significativa. Infatti, circa il 15% della superficie totale di Vienna viene sfruttata a scopi agricoli, e un terzo di quest'area ospita persino coltivazioni biologiche. Vienna è anche la capitale austriaca dei cetrioli: due terzi del raccolto di questi ortaggi in Austria provengono dalla metropoli danubiana. Ma naturalmente la città offre anche molti altri prodotti della terra, dal famoso Vino Viennese alla Lumaca Viennese, fino a miele e funghi coltivati su fondi di caffè. La filiera corta è particolarmente sostenibile, aspetto che sta particolarmente a cuore anche nel mondo della ristorazione viennese, in cui molti ristoranti puntano sui prodotti locali, stagionali e biologici della capitale, sottolineandone la provenienza nei menù. Farm-to-Table qui non è uno slogan vuoto, ma

qualcosa che veramente viene vissuto nella pratica. E anche chi ama la cucina vegetariana e vegana troverà a Vienna di che soddisfare il proprio palato.

E cosa sarebbero le creazioni culinarie senza una tavola apparecchiata a festa? Le aziende artigianali e tradizionali viennesi producono un'infinità di pezzi di pregio pensati per la tavola. Lo specialista vetraio J. & L. Lobmeyr realizza i più raffinati bicchieri in innumerevoli tipologie, dalle storiche alle moderne. Elegante argenteria si può trovare dai maestri argentieri di Jarosinski & Vaugoin e presso la Wiener Silber Manufactur. Visitatrici e visitatori di Vienna possono infine ammirare ed acquistare servizi da tavola esclusivi presso la Manifattura di Porcellane Augarten, la seconda più antica in Europa, o, in alternativa e con tutto un altro stile, portare a casa gli oggetti in ceramica della designer contemporanea per la cultura della tavola Onka Allmayer-Beck.

E non sarebbe Vienna se anche musei ed esposizioni non si dedicassero al tema del cibo e della cultura della tavola. Infatti Vienna è una città d'arte e cultura DOC. Per esempio nel 2026 il Kunsthistorisches Museum Vienna intraprende un percorso tematico al motto di "A Bite of Art" avviandosi per un viaggio culinario attraverso la propria Pinacoteca e offrendo anche pacchetti che uniscono arte e gastronomia. Il Museo delle Argenterie di Corte nella Hofburg riaprirà nel 2026 e permette di scoprire la cultura della tavola di quella che fu la Corte imperiale. Il MAK – Museo di Arti Applicate di Vienna custodisce nelle proprie raccolte molti oggetti legati alla cultura della tavola e inoltre prevede a partire dal maggio 2026 uno speciale allestimento sul tema di cucina, cultura della tavola e moda nella sua dependance al Geymüller-Schlössl.

Tutte le informazioni al sito viennabites.vienna.info

Dati e fatti “Gusto”

- Cucina viennese: Vienna è l'unica città al mondo a dare il nome a uno stile di pietanze proprio
- Circa 8.000 locali, dai ristoranti agli Heuriger e i chioschi dei Würstel, fino ai caffè (fonte: Statistica annuale 2023 Camera di commercio di Vienna)
- Circa 2.050 caffetterie di tutti i tipi, dal caffè tradizionale all'espresso (fonte: Statistica annuale 2023 Camera di commercio di Vienna)
- Elenco nazionale del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO in Austria: la cultura tradizionale dei caffè viennesi (dal 2011), la cultura degli Heuriger viennesi (dal 2019) e i chioschi dei Würstel (dal 2024) sono patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO
- Circa 3.500 Schanigarten (fonte: Camera di commercio di Vienna, comunicato stampa del 4/4/2023)
- TasteAtlas: Vienna all'8° posto nella classifica mondiale delle “100 Best Food Cities” 2024/25 (fonte: www.tasteatlas.com)
- Guida Michelin: Vienna tra le 10 “Exciting Foodie Destinations” del 2025 (fonte: www.guide.michelin.com/en/article/travel/best-places-to-eat-in-2025)
- 14 ristoranti viennesi premiati dalla Guida Michelin: i ristoranti Amador e Steirereck sono gli unici ristoranti austriaci a vantare 3 stelle. Il ristorante gourmet Silvio Nickol al Palais Coburg, Konstantin Filippou, Mraz & Sohn e Doubek hanno ottenuto 2 stelle ciascuno, mentre altri 8 ristoranti 1 stella ciascuno (fonte: Guida Michelin Austria 2025)
- 182 locali insigniti con cappelli da cuoco dalla guida Gault Millau 2025 a Vienna
- Restaurant Steirereck: al 33° posto della classifica World's 50 Best Restaurants del 2025 (fonte: www.theworlds50best.com)
- Nel 2017, la rivista britannica di enologia “The World of Fine Wine” ha premiato per la seconda volta Palais Coburg fra 4.500 ristoranti di prima categoria su scala mondiale con il riconoscimento di “Migliore carta dei vini del mondo” (l'ultima premiazione risale al 2014)
- 100 Heuriger e osterie con vino di propria produzione (fonte: Camera dell'agricoltura di Vienna)
- Vienna è l'unica metropoli al mondo con una viticoltura degna di nota all'interno dei confini cittadini: vigneti per circa 600 ettari, 166 aziende viticole (fonte: Statistik Austria Agrarstrukturhebung 2020, pubblicato nel 2022, e Camera dell'agricoltura di Vienna)
- Quasi la metà della superficie viticola di Vienna è coltivata con metodi biologici (fonte: Camera dell'agricoltura di Vienna)
- Wiener Gemischter Satz (misto viennese): riconosciuto da Slow Food come prodotto “Presidio”, dal 2013 ha ricevuto anche la denominazione DAC

- Il vino bianco è coltivato su circa l'85% della superficie viticola e il Gemischter Satz viennese su quasi il 40% della superficie viticola totale (fonte: Camera dell'agricoltura di Vienna)
- 455 aziende agricole viennesi (fonte: Statistik Austria Agrarstrukturerhebung 2023, www.statistik.at/fileadmin/announcement/2025/06/20250626AS2023.pdf)