

# Vienna Bites

## Cuisine, Culture, Character

En 2026, Viena estará completamente enfocada en la gastronomía. Es por eso que queremos celebrar la identidad gastronómica y la cocina vienesa, así como mostrar por qué esta ciudad es tan especial en el ámbito culinario. La forma más bonita y placentera de descubrir y conocer la ciudad es sin duda a través de su gastronomía, y es que Viena es sencillamente irresistible.

Con la cocina vienesa, Viena posee una identidad culinaria única: la cocina vienesa es la única en el mundo que lleva el nombre de una ciudad. Es auténtica y distintiva, aúna singularidad y tradición, pero también se moderniza y reinventa constantemente. Como cocina étnica singular, ha sido moldeada por las influencias de Bohemia, Hungría, los Balcanes e Italia. El papel de la cocina bohemia fue especialmente crucial. En los siglos XVIII y XIX, muchas mujeres de Bohemia llegaron a Viena. Trabajaban como cocineras en hogares de la alta burguesía y la nobleza vienesa, trayendo consigo platos y recetas de su tierra natal que, con el tiempo, pasaron a ser parte esencial de la cocina vienesa. En el siglo XIX se desarrolló la cocina vienesa tal y como la conocemos hoy en día. Las recetas de los antiguos territorios de la corona fueron reinterpretadas y perfeccionadas en la capital.

La cocina vienesa se puede disfrutar sobre todo en los Beisl y tabernas de la ciudad, pero también en los puestos de salchichas y en restaurantes de alta cocina. Especialmente la alta cocina vienesa se inspira en recetas históricas y técnicas ancestrales, reinventándolas de forma radical. La simbiosis entre autenticidad cultural y excelencia culinaria enriquece el panorama gastronómico de la ciudad. La variedad de la cocina vienesa clásica abarca desde las vísceras hasta la repostería. Los Beisl prometen una experiencia auténtica y asequible y, junto con las cafeterías y los Heurige, es uno de los lugares que mejor refleja el estilo de vida vienés.

A pesar de ser una metrópoli, Viena cuenta con una sorprendente y considerable actividad agrícola dentro de sus propios límites. Aproximadamente el 15 por ciento de la superficie total de Viena se dedica a la agricultura, y un tercio de esa área se cultiva incluso de forma ecológica. Viena es también la capital del pepino de Austria. Dos de cada tres pepinos que se cultivan en el país proceden de la capital. Naturalmente, Viena ofrece muchos más productos agrícolas además de pepino: desde el célebre vino vienés y el caracol de Viena hasta miel y setas cultivadas en posos de café. La regionalidad contribuye a la sostenibilidad, algo que también es muy apreciado en la gastronomía vienesa. Muchos restaurantes apuestan por productos locales, de temporada y ecológicos de Viena, cuyo origen se destaca especialmente en las cartas. «De la granja a la mesa» no es solo un concepto de moda en Viena, sino una filosofía que realmente se vive. Los vegetarianos y veganos también encuentran en Viena una amplia y exquisita oferta.

¿Qué sería de una comida sin una mesa puesta con gusto? Los talleres artesanales y tradicionales de Viena producen toda clase de piezas para la mesa. El especialista en cristalería J. & L. Lobmeyr fabrica las copas más elegantes en diseños de todo tipo, desde históricos hasta modernos. En la orfebrería Jarosinski & Vaugoin, así como en la Wiener Silber Manufactur, encontramos exquisita platería de mesa. Además, quienes visitan Viena pueden adquirir exclusivas vajillas en Augarten Porzellan, la segunda manufactura de porcelana más antigua de Europa. Por otro lado, las creaciones de Onka Allmayer-Beck, diseñadora contemporánea para la mesa, ofrecen una nota de contraste.

Naturalmente, los museos y exposiciones de Viena también abordan el tema de la gastronomía y la cultura de la mesa, y es que Viena es, en todos los sentidos, una ciudad de arte y cultura. En 2026, por ejemplo, el Museo de Historia del Arte de Viena propone un recorrido temático bajo el lema «A Bite of Art», invitando a un viaje culinario por la pinacoteca y ofreciendo paquetes especiales que combinan arte y gastronomía. La Colección de Platería de la Corte en el Hofburg reabrirá en 2026, ofreciendo una mirada a la cultura de mesa cortesana de la antigua casa imperial. El MAK – Museo de Artes Aplicadas posee una amplia colección de objetos relacionados con la cultura de la mesa y, a partir de mayo de 2026, presentará además una puesta en escena especial sobre gastronomía, cultura de la mesa y moda en su sede del Geymüller-Schlössl.

Toda la información en [viennabites.vienna.info](https://viennabites.vienna.info)

# Cifras y hechos sobre el «placer»

- Cocina vienesa: Viena es la única ciudad del mundo que da nombre a un estilo culinario propio
- Aproximadamente 8000 establecimientos, de restaurantes y tabernas a puestos de salchichas y cafés (Fuente: Estadística anual 2023 de la Cámara de Comercio de Viena)
- Alrededor de 2050 cafés de todo tipo, desde el café tradicional hasta el espresso (Fuente: estadística anual de 2023 de la Cámara de Comercio de Viena)
- Listado nacional del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO en Austria: la cultura de las cafeterías vienesas (desde 2011), la tradición vienesa del Heuriger (desde 2019) y los puestos de salchichas vieneses (desde 2024) son Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.
- Alrededor de 3500 cafés al aire libre (Fuente: Cámara de Comercio de Viena, comunicado de prensa del 4 de abril de 2023)
- TasteAtlas: Viena ocupa el octavo puesto en el mundo en la lista de las «100 Best Food Cities» de 2024/25 (fuente: [www.tasteatlas.com](http://www.tasteatlas.com))
- Guide Michelin: Viena se encuentra entre los 10 mejores «destinos para comer» de 2025 (fuente: [www.guide.michelin.com/en/article/travel/best-places-to-eat-in-2025](http://www.guide.michelin.com/en/article/travel/best-places-to-eat-in-2025))
- 14 restaurantes vieneses fueron premiados por la Guía Michelin: el Amador y el Steirereck son los únicos restaurantes de 3 estrellas de Austria. El restaurante gourmet de Silvio Nickol en el Palais Coburg, Konstantin Flippou, Mraz & Sohn y Doubek tienen dos estrellas cada uno, y otros 8 restaurantes tienen una estrella (fuente: Guía Michelin Austria 2025)
- 182 restaurantes galardonados con sombreros Gault Millau en 2025
- Restaurante Steirereck: puesto 33 en la clasificación de mejores restaurantes del mundo World's 50 Best Restaurants de 2025 (Fuente: [www.theworlds50best.com](http://www.theworlds50best.com))
- En 2017, el Palais Coburg fue elegido por la revista británica «The World of Fine Wine» por segunda vez como la «mejor carta de vinos del mundo» de entre una lista de 4 500 de los mejores restaurantes del mundo (la última vez en 2014).
- 100 *Heurige* y tabernas con vino de elaboración propia (Fuente: Cámara de Agricultura de Viena)
- Viena es la única metrópolis del mundo con una importante viticultura dentro de los límites de la ciudad: superficie de viñedos de aprox. 600 hectáreas, 166 bodegas (Fuente: Estadísticas de la encuesta de estructura agrícola de Austria 2020, publicada en 2022, y la Cámara de Agricultura de Viena)

- Casi la mitad del terreno dedicado al cultivo de uva en Viena es ecológico (Fuente: Cámara de Agricultura de Viena)
- Variedad *Wiener Gemischter Satz*: galardonada por Slow Food como producto estrella, desde 2013 con el estatus DAC
- El vino blanco se cultiva en alrededor del 85 % de la superficie vitícola, en casi el 40 % de la superficie total de viñedos destinados a *Wiener Gemischter Satz* (Fuente: Cámara de Agricultura de Viena)
- 455 explotaciones agrícolas vienesas (Fuente: Estadísticas de la encuesta de estructura agrícola de Austria 2023, [www.statistik.at/fileadmin/announcement/2025/06/20250626AS2023.pdf](http://www.statistik.at/fileadmin/announcement/2025/06/20250626AS2023.pdf))