Die Wiener Küche

**Wiener Schnitzel und Tafelspitz, Sachertorte und Kaiserschmarren: Die Gerichte der Wiener Küche sind unverwechselbar und weltweit bekannt. Und ein schönes Beispiel für die gelungene Integration unterschiedlichster kulinarischer Einflüsse.**

Wien ist vermutlich die einzige Stadt der Welt, die Namensgeberin eines eigenständigen Speisenstils ist. Die Wiener Küche hat ein denkbar einfaches Erfolgsrezept: Man nehme die besten kulinarischen Traditionen aus Böhmen, Österreich, Ungarn, Italien oder aus dem Balkan und vermische sie zu außergewöhnlichen Gerichten. Tatsächlich lassen sich gerade die Klassiker der Wiener Küche auf Zutaten aus anderen Ländern zurückführen. Schließlich war Wien jahrhundertelang das Zentrum der österreichisch-ungarischen Monarchie, die zahlreiche Kulturen und mit ihnen deren Küchenstile vereinte. Die Lage der Stadt – nahe Ungarn, Böhmen und Mähren – und die vielen begnadeten Köchinnen aus diesen k.-u.-k.-Regionen, die in Wiener Haushalten arbeiteten, begünstigten die östliche Prägung. Das Gulasch stammt aus Ungarn, ebenso wie der Strudel, dessen Zubereitung die Ungarn von den Türken lernten. Aus Böhmen kamen vor allem die sogenannten „Mehlspeisen“ wie Palatschinken und Marillenknödel nach Wien, üppige süße Gerichte, die durchaus auch als Hauptgang firmieren. Und das Glanzstück der Wiener Küche, das Wiener Schnitzel, dürfte über Venedig und Mailand von Konstantinopel eingewandert sein.

# So schmeckt Wien

Die Wiener Küche ist für ihre Suppen mit Einlagen bekannt, die traditionell als Vorspeise serviert werden. Basis ist eine kräftige, klare Rindsuppe, für die Rindfleisch, Knochen und Gemüse stundenlang gekocht werden. Als Einlage sind Frittaten (fein geschnittene salzige Palatschinken), Leberknödel oder Grießnockerln sehr beliebt. Für das berühmte Wiener Schnitzel wird ein flaches Stück Kalbfleisch paniert, also in Mehl, Ei und Bröseln gewendet, und in Butterschmalz und Öl schwimmend goldbraun gebacken. Als klassische Beilage gilt Erdäpfelsalat, es wird aber auch mit Petersilerdäpfel oder gemischtem Salat (z. B. Gurken-, Tomaten- oder Blattsalat) serviert. Die Vorliebe der Wiener Küche für Gebackenes zeigt sich nicht nur am Beispiel des Wiener Schnitzels. Paniert und in Fett herausgebacken werden u. a. auch Hühnerstücke (Backhendl), Leber, Fische und Gemüse. Welches Gasthaus oder Restaurant das allerbeste Wiener Schnitzel zubereitet, wird von den Wiener:innen gerne und leidenschaftlich diskutiert. Sicher ist, dass es in Wien dafür viele gute Adressen gibt!

Nicht weniger berühmt als das Wiener Schnitzel ist der Tafelspitz. Kaiser Franz Joseph erklärte das gekochte Rindfleisch zu seinem Lieblingsgericht und soll es fast täglich gegessen haben. Der Tafelspitz kommt mit vielfältigen Beilagen wie Apfelkren (geriebene Äpfel mit Meerrettich), Schnittlauchsauce, Dillfisolen (grüne Bohnen mit Dill), Cremespinat oder Erdäpfelschmarren (gekochte, geschnittene und in Fett geröstete Kartoffeln) auf den Tisch. Ein weiteres Highlight der reichhaltigen Wiener Rindfleischküche ist das Gulasch. Für diese Art Ragout ungarischen Ursprungs wird in große Würfel geschnittenes Rindfleisch mit Zwiebeln und süßem Paprikapulver (gemahlene rote Paprikaschoten) angeröstet und weich gedünstet. Auch Rostbraten ist auf so gut wie allen Speisekarten zu finden. Dafür wird, je nach Rezeptvariante, ein spezielles Fleischstück vom Rind entweder kurz gebraten oder länger gedünstet.

Ein besonderes Faible hat die traditionelle Wiener Küche auch für Innereien, die zu Gerichten wie Beuschel (Ragout aus Lunge und Herz) oder geröstete und gebackene Leber verarbeitet werden. Zu den einfacheren Gerichten, die unter dem Titel „Hausmannskost“ laufen, gehören etwa Schinkenfleckerln (gekochte und mit Schinken vermischte kleine, viereckige Nudeln), Blunzengröstl (mit Blutwurst und Zwiebeln geröstete Erdäpfel) oder geröstete Knödel. Nicht zu vergessen die Würstel, die unterwegs auch gerne am Würstelstand verzehrt werden. Dort gibt es u. a. die klassischen Frankfurter (dünne, gekochte Würstel), je nach Wunsch mit süßem oder scharfem Senf und Kren (Meerrettich), Käsekrainer (Würste aus Schweinefleisch und Käse), Debreziner (geräucherte Wurst mit Paprikapulver) oder Burenwurst (grobe, gesottene Wurst).

Auf der süßen Seite wird man in den Wiener Restaurants nicht nur beim Dessert fündig, mit dem Patissiers für das gelungene Finale sorgen. Eine sogenannte Mehlspeise, also eine üppige warme Süßspeise, kann durchaus auch einen Hauptgang ersetzen. Zu den Favoriten gehören Palatschinken (dünne, mit Marmelade gefüllte Pfannkuchen), Kaiserschmarren (zerrissener Pfannkuchen mit Kompott), Marillen- oder Zwetschkenknödel (mit Aprikosen oder Pflaumen gefüllte Topfenknödel), Buchteln (mit Marmelade gefülltes Germgebäck), Powidltascherl (mit Pflaumenmarmelade gefüllte Teigtaschen) und köstliche Strudel. Für diese wird hauchdünner Teig mit Topfen (Quark) oder fein geschnittenen Äpfeln belegt, eingerollt und im Rohr gebacken.

# Torte, Gugelhupf & Co

Die Original Sacher-Torte ist sicherlich die berühmteste Torte Wiens und Österreichs – wenn nicht sogar der Welt. Der flaumige Schokoladekuchen mit hausgemachter Marillenmarmelade und edler Kuvertüre wird nach einem Geheimrezept aus dem Jahre 1832 im legendären Hotel Sacher Wien hinter der Staatsoper gebacken. „Erfunden“ hatte die Torte einst Franz Sacher, der als Kochlehrling im Haus des Fürsten Metternich beschäftigt war. Heute werden jährlich mehr als 360.000 Stück per Hand gefertigt. Ein Drittel wird im Hotel und Café selbst verzehrt, ein weiteres Drittel in den Verkaufsstellen erworben und das letzte Drittel weltweit verschickt. Die süßeste Adresse am Kohlmarkt, der Luxusmeile in der Innenstadt, ist der „K. u. K. Hofzuckerbäcker“ Demel mit seinen köstlichen Torten, Strudeln und Pralinen. Wahre Patisserie-Kunstwerke sind auch in den Schaufenstern des Demel zu bewundern.

Ein Kapitel für sich sind die wunderbaren Kreationen der Konditoreien und Bäckereien. In deren Vitrinen stapeln sich all die Köstlichkeiten des Wiener Süßigkeiten-Universums: Gugelhupf (Napfkuchen mit Rosinen oder Schokolade), Nuss- und Mohnstrudel, Mohnkipferl, Topfengolatschen (Germgebäck mit Topfenfülle), Cremeschnitten (Blätterteig und Oberscreme), Kardinalschnitten (Biskuit, Baiser, Obers- oder Kaffeecreme), Krapfen (Hefegebäck) oder Rehrücken (Schokoladen-Mandel-Kuchen mit Schokoladenglasur). Dazu noch all die Torten wie Sachertorte, Esterházytorte (Biskuitböden mit Buttercreme), Topfentorte, Dobostorte (mehrere Schichten Biskuit und Schokoladencreme sowie Karamell-Glasur) und vor Weihnachten eine reiche Auswahl an Keksen. Pralinen-Liebhaber pilgern zu Altmann & Kühne, die 50 Sorten in entzückend gestaltete Schatullen verpacken, Schokolade-Fans kosten sich durch die Kreationen der Xocolat Kontore oder nehmen an einem Workshop in der Xocolat-Manufaktur teil. Und beim Manner-Shop am Stephansplatz gibt es die klassischen Mannerschnitten (Nougatwaffeln) in der rosaroten Verpackung.

# Süße Hotelsouvenirs

Deliziöse Mitbringsel sind in zahlreichen Wiener Hotels vorrätig. So wie die Original Sacher-Torte hat auch die Imperial-Torte Geheimrezept und Gründungslegende vorzuweisen. Die Kreation soll von einem Küchenjungen stammen, der diese 1873 zu Ehren von Kaiser Franz Joseph I anlässlich der Eröffnung des Hotel Imperial an der Wiener Ringstraße backte. Ihre Zutaten sind Kakaocreme, schichtenweise in Mandelblätter gefüllt, und Marzipan, mit Schokoladenglasur überzogen. Die Imperial-Torte kann, wie die Original Sacher-Torte, auch online bestellt werden und wird in Holzkistchen versiegelt verschickt. Einem anderen Klassiker der Wiener Patisserie-Kunst widmet sich das Grand Hotel Wien. Der Grand Guglhupf wird, wie könnte es anders sein, nach einem streng geheim gehaltenen Rezept gebacken. Neben Butter, Zucker, Mehl und Eiern gehören u. a. Rotwein und Zimt in den saftigen Kuchen. Serviert wird der Grand Guglhupf natürlich im Hotel am Kärntner Ring, er kann auch in einer Geschenkdose mitgenommen oder im Online-Shop erstanden werden.

Das Hilton Vienna Park erweist dem berühmten Wiener Jugendstil-Maler Gustav Klimt seine Reverenz. Die Klimt-Torte wird ohne Mehl zubereitet, dafür aber mit Schokolade glasiert. Das Do & Co Hotel Vienna am Stephansplatz ließ sich für seinen Domspitz vom Stephansdom vis-à-vis inspirieren. Der Schoko-Mohn-Kuchen mit Powidlfülle und Schokohülle ist in einer dreieckigen Verpackung erhältlich, die an die Dachschindeln des Wiener Wahrzeichens erinnert. Auch das Vienna Marriott Hotel bezieht sich mit der Ringstraßen-Torte auf seine Lage an Wiens Prachtboulevard, das feine Backwerk vereint Biskuit, Rohmarzipan, Aranzini und Haselnussnougat. Die Rezeptur für die Signature-Süßigkeit des Altstadt Vienna im 7. Bezirk kommt von der Starköchin Sarah Wiener, die eine Stammkundin des Hotels ist. Die Otto-Torte ist eine mit Schokolade überzogene Schokotorte samt kandierter Kirsche als Deko.

# Viele Cafés haben ebenso „ihre“ eigene Torte. Die berühmtesten Wiener Kaffeehäuser verdanken ihren Ruf nicht nur ihrem einzigartigen Ambiente, sondern auch ihren gleichnamigen Torten. Fast scheint es, als ob jedes Haus, das etwas auf sich hält, seine eigene Tortenkreation fabriziert – wie Landtmanns feine Torte, die Sperltorte, Demeltorte und Gerstner-Torte.

# Wo die Wiener Küche zuhause ist

Die gute Wiener Küche findet sich in der Stadt sowohl im Sterne-Restaurant als auch im einfachen Gasthaus, dessen typischste Verkörperung das sogenannte Beisl ist. Der Begriff Beisl stammt mit großer Wahrscheinlichkeit aus dem Jiddischen, und zwar von „bajiss“ (Haus). Der klassische Vertreter dieser Wiener Institution hat eine geräumige Schank, wo Wein gekühlt und Bier gezapft wird, eine dunkel gestrichene Holzvertäfelung, einfache Tische und Sessel und ein gemischtes Publikum. Das Wiener Beisl erlebt seit einigen Jahren eine echte Renaissance und behauptet sich als bodenständiges Esslokal in der urbanen Restaurantszene. Die Liebe zur traditionellen Wiener Küche, die mit Feingefühl an die veränderten Ernährungsgewohnheiten angepasst wird, und die gemütliche Atmosphäre machen seinen beständigen Erfolg aus.

# Adressen:

*Hotel und Café Sacher, Philharmonikerstraße 4, 1010 Wien, www.sacher.com*

*Demel, Kohlmarkt 14, 1010 Wien, www.demel.com*

*Altmann & Kühne, Graben 30, 1010 Wien, www.altmann-kuehne.at*

*Xocolat Kontor, Freyung 2, Passage des Palais Ferstel, 1010 Wien, Josefstädter Straße 16, 1080 Wien, Lainzer Straße 1, 1130 Wien, www.xocolat.at*

*Xocolat Manufaktur, Servitengasse 5, 1090 Wien, www.xocolat.at*

*Manner-Shop, Stephansplatz 7/Ecke Rotenturmstraße, 1010 Wien, www.manner.com*

*Hotel Imperial Wien, Kärntner Ring 16, 1010 Wien, www.imperialvienna.com*

*Grand Hotel Wien, Kärntner Ring 9, 1010 Wien, www.grandhotelwien.com*

*Hilton Vienna Park, Am Stadtpark 1, 1030 Wien, www.vienna.hilton.com*

*Do & Co Hotel Vienna, Stephansplatz 12, 1010 Wien, www.docohotel.com*

*Vienna Marriott Hotel, Parkring 12a, 1010 Wien, www.viennamarriott.com*

*Altstadt Vienna, Kirchengasse 41,1070 Wien, www.altstadt.at*

*Café Landtmann, Universitätsring 4, 1010 Wien, www.landtmann.at*

*Café Sperl, Gumpendorfer Straße 11, 1060 Wien, www.cafesperl.at*

*Gerstner, Kärntner Straße 51, 1010 Wien,* *www.gerstner.at*

### www.wien.info

### Die Verwertungsrechte für diesen Text sind Eigentum von WienTourismus. Bis auf Widerruf darf dieser Text kostenfrei nachgedruckt werden, auch auszugsweise und in Bearbeitung. Belegexemplare erbeten an: WienTourismus, Medienmanagement, Invalidenstraße 6, 1030 Wien; press@vienna.info. Alle Angaben in diesem Text ohne Gewähr.

### Stand August 2024