La cocina vienesa

**“Wiener Schnitzel” (escalope a la vienesa), “Tafelspitz” (carne de res hervida), “Sacher-Torte” y “Kaiserschmarren”: los platos de la cocina vienesa son inconfundibles y famosos en el mundo entero. Y son además un magnífico ejemplo de cómo se consigue integrar las influencias gastronómicas más dispares.**

Viena es probablemente la única ciudad del mundo que ha dado nombre a una manera propia de comer. La receta del éxito de la cocina vienesa es muy sencilla: se toman las mejores tradiciones culinarias de Bohemia, Austria, Hungría, Italia o los Balcanes y se mezclan para conseguir platos excepcionales. Efectivamente, los platos más clásicos de la gastronomía vienesa tienen sus orígenes en los ingredientes de otros países. No en vano Viena ha sido durante siglos el centro del imperio de los Habsburgo, donde confluían numerosas culturas y gastronomías diversas. La geografía (la ciudad está situada cerca de Hungría, Bohemia y Moravia) y las numerosas y excelentes cocineras procedentes de estas zonas del imperio que trabajaban en las casas vienesas favorecieron las influencias procedentes de la Europa del Este. El “gulasch“ procede de Hungría, al igual que el “strudel“, cuya preparación aprendieron los húngaros de los turcos. De Bohemia llegaron sobre todo los platos dulces, como los “Palatschinken“ (crepes) y los ”Marillenknödel” (bolas de albaricoque), platos duces y sustanciosos que pueden convertirse incluso en plato principal. La pieza maestra de la gastronomía de la ciudad, el escalope a la vienesa, procede probablemente de Costantinopla, pasando más tarde por Venecia y Milán antes de llegar a Viena.

# Este es el sabor vienés

La cocina vienesa es conocida por sus sopas con guarnición, que tradicionalmente se suelen servir como primer plato. Su base es un caldo de carne de res, para el cual se hierven durante horas la carne, los huesos y las verduras. Las guarniciones más populares son las “Frittaten“ (finas tiritas saladas de crepe), los “Leberknödel” (bolitas de hígado) o los “Griessnockerl” (bolitas de sémola). Para el famoso escalope a la vienesa, el famoso “Wiener Schnitzel“, se reboza un trozo plano de carne de ternera, es decir que se pasa por harina, huevo y pan rallado, y se dora en mantequilla clarificada y aceite. La típica guarnición consiste en una ensalada de patatas, pero también pueden ser patatas al perejil o una ensalada mixta (por ejemplo de pepino, tomate o lechuga). La predilección de la cocina vienesa por lo empanado no solo es visible en el caso del escalope. Se rebozan y fríen en grasa por ejemplos de carne de pollo troceada (“Backhendl”), hígado, pescado o verdura. A los vieneses les encanta debatir apasionadamente sobre cuál es el mejor mesón o restaurante para comer un escalope. Lo que está claro es que la lista de buenos lugares es muy larga.

No menos famoso que el escalope es otro de los platos típicos tradicionales: el “Tafelspitz“. La tierna carne de res hervida (el plato favorito del emperador Francisco José, que parece ser que comía casi a diario) se sirve a la mesa con una gran cantidad de guarniciones, como por ejemplo “Apfelkren” (rábano picante con manzana rallada), “Schnittlauchsauce” (salsa de cebollino), “Dillfisolen” (judías verdes al eneldo), “Cremespinat” (crema de espinacas) o “Erdäpfelschmarren” (patatas hervidas, cortadas y fritas en manteca). Otro plato estrella de la cocina vienesa (rica en carne de res) es el “gulasch“. Para este tipo de ragú de origen húngaro, la carne de res cortada a grandes dados se fríe con cebolla y pimentón dulce en polvo (pimiento rojo molido) y se cuece a fuego lento. También el “Rostbraten” se encuentra en todas las cartas. Según la variante, este trozo especial de carne de res puede ser asada en un corto período o rehogada durante un período más largo.

La cocina vienesa siente una verdadera debilidad por la casquería, por ejemplo en platos como el ”Beuschel” (ragú de pulmón y corazón) o el hígado frito o rebozado. Entre los platos más sencillos que figuran bajo la denominación de “caseros” se encuentran “Schinkenfleckerl” (pequeños cuadraditos de pasta hervida y mezclada con jamón), “Blunzengröstl” (patatas tostadas con morcilla y cebolla) o “Geröstete Knödel” (bolitas de pan tostadas y con huevo). Sin olvidar las salchichas, que con frecuencia se comen por la calle o en los puestos de salchichas. Aquí se pueden degustar las famosas salchichas de Frankfurt (delgadas y hervidas), que se comen con una mostaza (dulce o picante) y rábano picante; también “Käsekrainer” (salchicha de cerdo con queso), “Debreziner” (salchicha ahumada con pimienta) o “Burenwurst” (salchicha ligeramente hervida).

En cuanto a los dulces, éstos no solo se encuentran entre los postres de los restaurantes de Viena, con los que los pasteleros se encargan de finalizar la comida de manera espectacular. Un dulce caliente y sustancioso puede sustituir un plato principal. Entre los favoritos se cuentan “Palatschinken“ (delgados crepes rellenos de mermelada), “Kaiserschmarren” (pasta de crepe cortada a trozos con compota), “Marillenknödel” y “Zwetschkenknödel” (bolitas de queso quark rellenas de albaricoques o ciruelas), “Buchteln” (dulces de pasta de levadura rellenos de mermelada de albaricoque), “Powidltascherl” (rellenos de mermelada de ciruela) y los deliciosos “Strudel”. Para éstos se necesita un hojaldre relleno de queso quark (llamado “Topfen” en Austria) o de manzanas finamente cortadas, el cual se enrolla y seguidamente se cuece en el horno.

# Tartas, Gugelhupf y cía.

La Tarta Sacher original es sin duda la tarta más famosa de Viena y de Austria, e incluso quizás del mundo entero. Este esponjoso bizcocho de chocolate con mermelada casera de albaricoque y glaseado de chocolate se basa en una receta secreta del año 1832 y es producida en el mítico Hotel Sacher Wien situado detrás de la Ópera del Estado. Franz Sacher, aprendiz de cocinero del príncipe Metternich, fue quien “inventó“ la tarta. Hoy en día se producen a mano más de 360.000 tartas al año. Una tercera parte es consumida en el hotel y en el propio café, otra tercera parte se puede adquirir en las tiendas y el último tercio es enviado al resto del planeta.

La localidad más dulce de la calle Kohlmarkt (en la zona comercial de lujo del centro de Viena) es la pastelería Demel (antiguo proveedor de la casa imperial). Aquí se encuentran deliciosas tartas y pasteles, strudel y bombones. En los escaparates se pueden admirar verdaderas obras de arte de la pastelería vienesa.

Merecen capítulo aparate las maravillosas creaciones de las pastelerías y panaderías vienesas. En sus escaparates se amontonan las delicias de la repostería vienesa: el “Gugelhupf” (pastel de molde con pasas o chocolate) “Nussstrudel” o “Mohnstrudel” (strudel de nueces o de semilla de amapola), “Mohnkipferl” (medialunas de semilla de amapola), “Topfengolatschen” (bolsitas de pasta de levadura rellenas de quark), “Cremeschnitten” (hojaldre y nata), “Kardinalschnitten” (bizcocho y crema de café), “Krapfen” (masa de levadura frita en aceite, llamada también berlinesa) o “Rehrücken” (pastel de chocolate y almendras con glaseado de chocolate). Y a todo ello hay que añadir una gran cantidad de tartas como la Sacher, la Esterházy (bizcocho con crema de mantequilla), la Topfentorte (quark), la Dobostorte (varias capas de bizcocho y crema de chocolate y glaseado de caramelo) y, en el período prenavideño, una gran variedad de galletas. A los amantes de los bombones les gusta acercarse a la tienda de Altmann & Kühne, que coloca 50 tipos de mini-bombones en encantadoras cajitas. Los aficionados al chocolate se dedican a degustar las numerosas creaciones de los diversos obradores de Xocolat-Kontor o asisten a un taller en la Xocolat-Manufaktur. Y en la tienda de Manner de la Plaza de San Esteban se pueden adquirir las clásicas galletas de nougat (“Mannerschnitten”) en su tradicional embalaje de color rosa.

# Dulces souvenirs de hotel

Numerosos hoteles de Viena disponen de recuerdos deliciosos para llevar. Al igual que la Tarta Sacher original, también la Tarta Imperial se basa en una receta secreta y una leyenda. Parece ser que la receta es obra de un joven pinche de cocina que fue servida al emperador Francisco José en 1873 con motivo de la inauguración del Hotel Imperial, situado en la avenida el Ring. Se trata de capas de una masa de almendra rellenas de crema de cacao y mazapán y con un glaseado de chocolate. La Tarta Imperial, al igual que la Tarta Sacher original, puede ser encargada online y es enviada en cajas de madera precintadas. El Grand Hotel se dedica a otro clásico del arte de la repostería vienesa: el Grand Guglhupf (no podría ser de otra manera) es preparado en base a una receta secreta. Además de mantequilla, azúcar, harina y huevos, a este jogoso dulce se le añade vino tinto y canela. El Grand Guglhupf se sirve naturalmente en el hotel del mismo nombre situado en el Kärntner Ring, aunque también puede adquirirse en una cajita de regalo o encargarse en la tienda online.

El Hilton Vienna Park rinde homenaje al famoso pintor vienés modernista Gustav Klimt. La Tarta Klimt no contiene harina pero siun glaseado de chocolate. El “Domspitz“ del Do & Co Hotel Vienna (situado en la Plaza de San Estenban) está inspirado en la catedral de San Esteban, que se halla enfrente mismo del hotel. Este pastel de chocolate y semilla de amapola relleno de mermelada de ciruela y recubierto de chocolate se puede adquirir en un recipiente triangular que recuerda las tejas del símbolo de la ciudad. También la Tarta de la Ringstrasse del Vienna Marriott Hotel hace referencia a su situación en el suntuoso bulevar vienés. Este delicado dulce combina el bizcocho con el mazapán crudo, trocitos de corteza de naranja confitada y nougat de avellana. La receta del dulce del hotel Altstadt Vienna (distrito 7) es obra de la cocinera estrella Sarah Wiener, que es clienta habitual del hotel. La Tarta Otto es una tarta de chocolate recubierta de chocolate y decorada con cerezas confitadas.

Muchos cafés también tienen su propia tarta. Los cafés más famosos de Viena no solo deben su reputación a su singular ambiente, sino también a las tartas que llevan sus nombres. Se puede decir que un café que se precie tiene que fabricar su propia creación dulce, como por ejemplo la exquisita tarta Landtmann, la tarta Sperl, la tarta Demel o la tarta Gerstner.

# El hogar de la cocina vienesa

La buena cocina vienesa se encuentra tanto en el restaurante de lujo como en una sencilla taberna, cuya variante más típica es la llamada “Beisl”. El nombre proviene muy probablemente del yidis (judeoalemán), concretamente de la palabra “bayis“ (casa). El típico ejemplar de esta institución vienesa consta de una amplia barra en la que se sirve vino o cerveza, paredes revestidas de madera oscura, mesas y sillas sencillas y un público variado. Estos locales se han puesto muy de moda en los últimos años y afianzan su posición en el mundo gastronómico urbano. El amor por la cocina tradicional vienesa, sutilmente adaptada a los nuevos hábitos alimenticios, y su ambiente acogedor son la clave de su continuado éxito.

# Direcciones:

*Hotel y Café Sacher, Philharmonikerstrasse 4, 1010 Viena, www.sacher.com*

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

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

*Xocolat Kontor, Freyung 2, Pasaje del Palacio Ferstel, 1010 Viena, Josefstädter Strasse 16, 1080 Viena, Lainzer Strasse 1, 1130 Viena, www.xocolat.at*

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

*Manner-Shop, Stephansplatz 7/esquina Rotenturmstrasse, 1010 Viena, www.manner.com*

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

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

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

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

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

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

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

*Café Sperl, Gumpendorfer Strasse 11, 1060 Viena, https://www.cafesperl.at/*

*Gerstner, Kärntner Strasse 51, 1010 Viena, https://www.gerstner-konditorei.at*

### www.vienna.info

### Los derechos de explotación de este texto son propiedad de la Oficina de Turismo de Viena (WienTourismus). Este texto, al igual que sus fragmentos y adaptaciones, puede ser reproducido libre de costes hasta nuevo aviso. Envíen por favor un ejemplar a: WienTourismus, Medienmanagement, Invalidenstrasse 6, 1030 Wien; press@vienna.info. Todos los datos de este texto son válidos salvo error u omisión.

### Actualizado en agosto de 2023