Vienna Bites
Küche, Kultur, Charakter

2026 steht Wien ganz im Zeichen der Kulinarik. Wir feiern die gastronomische Identität und die Küche Wiens und zeigen, was die Stadt kulinarisch so besonders macht. Am schönsten und genussvollsten ist es, Wien über die Kulinarik zu erleben und kennen zu lernen. Denn Wien ist einfach zum Anbeißen.

Wien hat mit der Wiener Küche eine besondere kulinarische Identität: Die Wiener Küche ist die einzige Küche der Welt, die nach einer Stadt benannt ist. Sie ist authentisch und ein Alleinstellungsmerkmal, sie verbindet Einzigartigkeit und Tradition, wird aber auch kontinuierlich modernisiert und weiterentwickelt. Als einzigartige Ethnoküche ist sie geformt von den Einflüssen Böhmens, Ungarns, des Balkans und Italiens. Besonders prägend war die böhmische Küche. Im 18. und 19. Jahrhundert kamen viele Frauen aus Böhmen nach Wien. Sie arbeiteten als Köchinnen in den Haushalten des Wiener Großbürgertums und Adels und brachten die Gerichte und Rezepte aus ihrer böhmischen Heimat mit, die über die Zeit ein wesentlicher Teil der Wiener Küche wurden. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich die typische Wiener Küche, wie wir sie auch heute noch kennen. Die Rezepte aus den ehemaligen Kronländern wurden in der Hauptstadt neu gedacht und verfeinert.

Die Wiener Küche ist vor allem in den Beisln und Gasthäusern der Stadt zu finden, aber auch am Würstelstand und im Sternerestaurant. Speziell die Wiener Haute Cuisine lässt sich von historischen Rezepten und alten Techniken inspirieren und entwickelt diese radikal weiter. Die Symbiose aus kultureller Authentizität und kulinarischer Exzellenz bereichert die gastronomische Landschaft der Stadt. Die Bandbreite der klassischen Wiener Küche reicht von der Königsdisziplin Innereienküche bis zur Mehlspeiskultur. Das Beisl verspricht ein authentisches und gleichzeitig leistbares Erlebnis und zählt gemeinsam mit dem Kaffeehaus und dem Heurigen zu jenen Orten, wo sich das Wiener Lebensgefühl von seiner schönsten Seite zeigt.

Wien hat mit der Wiener Küche eine besondere kulinarische Identität: Die Wiener Küche ist die einzige Küche der Welt, die nach einer Stadt benannt ist. Sie ist authentisch und ein Alleinstellungsmerkmal, sie verbindet Einzigartigkeit und Tradition, wird aber auch kontinuierlich modernisiert und weiterentwickelt. Als einzigartige Ethnoküche ist sie geformt von den Einflüssen Böhmens, Ungarns, des Balkans und Italiens. Besonders prägend war die böhmische Küche. Im 18. und 19. Jahrhundert kamen viele Frauen aus Böhmen nach Wien. Sie arbeiteten als Köchinnen in den Haushalten des Wiener Großbürgertums und Adels und brachten die Gerichte und Rezepte aus ihrer böhmischen Heimat mit, die über die Zeit ein wesentlicher Teil der Wiener Küche wurden. Im 19. Jahrhundert entwickelte sich die typische Wiener Küche, wie wir sie auch heute noch kennen. Die Rezepte aus den ehemaligen Kronländern wurden in der Hauptstadt neu gedacht und verfeinert.

Die Wiener Küche ist vor allem in den Beisln und Gasthäusern der Stadt zu finden, aber auch am Würstelstand und im Sternerestaurant. Speziell die Wiener Haute Cuisine lässt sich von historischen Rezepten und alten Techniken inspirieren und entwickelt diese radikal weiter. Die Symbiose aus kultureller Authentizität und kulinarischer Exzellenz bereichert die gastronomische Landschaft der Stadt. Die Bandbreite der klassischen Wiener Küche reicht von der Königsdisziplin Innereienküche bis zur Mehlspeiskultur. Das Beisl verspricht ein authentisches und gleichzeitig leistbares Erlebnis und zählt gemeinsam mit dem Kaffeehaus und dem Heurigen zu jenen Orten, wo sich das Wiener Lebensgefühl von seiner schönsten Seite zeigt.

Wien betreibt für eine Metropole eine beachtliche und überraschend große Landwirtschaft innerhalb der Stadtgrenzen. Rund 15 Prozent der Gesamtfläche Wiens werden landwirtschaftlich genutzt, ein Drittel dieser Anbaufläche wird sogar biologisch bewirtschaftet. Wien ist auch Österreichs Gurkenhauptstadt. Zwei von drei Gurken, die hierzulande wachsen, stammen aus der Bundeshauptstadt. Wien hat natürlich noch viel mehr landwirtschaftliche Produkte zu bieten – vom bekannten Wiener Wein über die Wiener Schnecke bis hin zu Honig und Pilzen, die in Kaffeesatz gezüchtet werden. Die kurzen Transportwege sind ein Beitrag zur Nachhaltigkeit, was auch in der Wiener Gastronomie gerne gesehen wird. Viele Restaurants setzen auf lokale, saisonale und biologische Produkte aus Wien, deren Herkunft auf den Speisekarten besonders hervorgehoben wird. Farm-to-Table ist in Wien kein Schlagwort, sondern wird auch gelebt. Liebhaber:innen von vegetarischer und veganer Küche kommen in Wien ebenfalls auf ihre Kosten.

Was wäre Essen ohne eine schön gedeckte Tafel? Die Wiener Handwerks- und Traditionsbetriebe produzieren allerhand Schönes für den Tisch. Der Glaswarenspezialist J. & L. Lobmeyr fertigt feinste Trinkgläser in unzähligen Designs von historisch bis modern. Edles Tafelsilber ist bei der Silberschmiede Jarosinski & Vaugoin sowie bei der Wiener Silber Manufactur erhältlich. Und mit exklusivem Geschirr können sich Wien-Besucher:innen bei Augarten Porzellan eindecken, der zweitältesten Porzellanmanufaktur Europas. Im Kontrast dazu stehen die objekthaften Keramikwerke der zeitgenössischen Designerin für Tafelkultur Onka Allmayer-Beck.

Es wäre nicht Wien, wenn sich nicht auch Museen und Ausstellungen mit dem Thema Essen und Tafelkultur beschäftigen würden. Denn Wien ist durch und durch eine Stadt der Kunst und Kultur. 2026 begibt sich etwa das Kunsthistorische Museum Wien auf einem Themenpfad unter dem Motto „A Bite of Art“ auf eine kulinarische Reise durch die Gemäldegalerie und bietet zugleich Kunst- und Kulinarik-Packages an. Ab November 2026 ist in der Silberkammer in der Hofburg wieder der berühmte Mailänder Tafelaufsatz zu sehen. Das MAK – Museum für angewandte Kunst hat in seiner Sammlung viele Objekte zur Tafelkultur.

Alle Informationen unter viennabites.wien.info

Zahlen und Fakten „Genuss“

- Wiener Küche: Wien ist als einzige Stadt der Welt Namensgeber eines eigenständigen Speisen-Stils
- Rund 8.000 Gastrobetriebe – vom Restaurant über Heurigen und Würstelstand bis zum Kaffeehaus (Quelle: Jahresstatistik 2025 Wirtschaftskammer Wien)
- Rund 2.000 Kaffeehäuser aller Art – vom Traditionscafé bis zum Espresso (Quelle: Jahresstatistik 2025 Wirtschaftskammer Wien)
- Nationales Verzeichnis des immateriellen UNESCO-Kulturerbes in Österreich: Traditionelle Wiener Kaffeehauskultur (seit 2011), Wiener Heurigenkultur (seit 2019) und der Wiener Würstelstand (seit 2024) sind immaterielles Kulturerbe der UNESCO
- Rund 4.000 Schanigärten (Quelle: Wirtschaftskammer Wien, Presseaussendung vom 24.3.2026)
- TasteAtlas: Wien auf Platz 8 der „100 Best Food Cities“ weltweit im Ranking 2024/25 (Quelle: www.tasteatlas.com)
- Guide Michelin: Wien unter den 10 „Exciting Foodie Destinations“ 2025 (Quelle: www.guide.michelin.com/en/article/travel/best-places-to-eat-in-2025)
- 18 Wiener Restaurants vom Guide Michelin ausgezeichnet: Restaurant Amador und Steirereck sind Österreichs einzige 3-Sterne-Restaurants. Silvio Nickol Gourmet Restaurant im Palais Coburg, Konstantin Filippou, Mraz & Sohn und Doubek haben jeweils 2 Sterne, 12 weitere Restaurants jeweils 1 Stern (Quelle: Guide Michelin Österreich 2026)
- 165 Haubenlokale nach Gault Millau 2027 in Wien
- Restaurant Steirereck: Platz 30 der World‘s 50 Best Restaurants im Ranking von 2026 (Quelle: www.theworlds50best.com)
- Palais Coburg wurde vom britischen Weinmagazin „The World of Fine Wine“ aus 4.500 Spitzenrestaurants weltweit 2017 zum zweiten Mal mit dem Titel „Beste Weinkarte der Welt“ prämiert (zuletzt 2014)
- 100 Heurige und Buschenschanken mit Wein aus eigenem Anbau (Quelle: Landwirtschaftskammer Wien)
- Wien ist die einzige Metropole weltweit mit nennenswertem Weinbau innerhalb der Stadtgrenzen: Weinbaufläche rund 600 Hektar, 166 Weinbaubetriebe, (Quelle: Landwirtschaftskammer Wien Wiener Heuriger Mitgliederverwaltung 2023)
- Nahezu die Hälfte der Weinanbaufläche in Wien ist biologisch (Quelle: Landwirtschaftskammer Wien)

- Wiener Gemischte Satz: von Slow Food als Presidio-Produkt ausgezeichnet und seit 2013 auch DAC-Status
- Auf rund 85 Prozent der Weinanbaufläche wird Weißwein kultiviert, auf nahezu 40 % der gesamten Rebfläche der Wiener Gemischte Satz (Quelle: Landwirtschaftskammer Wien)
- 455 Wiener Landwirtschaftsbetriebe (Quelle: Statistik Austria Agrarstrukturerhebung 2023, www.statistik.at/fileadmin/announcement/2025/06/20250626AS2023.pdf)