

Der Wiener Geschmack: Genusskultur für alle Sinne

Die Wiener Küche ist die einzige der Welt, die nach einer Stadt benannt ist. Wien ist auch die einzige Metropole weltweit, die innerhalb der Stadtgrenzen nennenswerten Weinbau betreibt. Und das Wiener Kaffeehaus ist als Oase der Gemütlichkeit rund um den Globus bekannt. Kein Wunder, dass das Beisl, der Heurige und das Café jene Eckpfeiler sind, auf denen Wiener Genusskultur in all ihrer anziehenden Vielfalt beruht.

Die Wiener:innen haben's gerne einfach und gemütlich. Dementsprechend behaglich sind die Wiener „Beisl“. Diese Gaststätten servieren seit jeher solide, schmackhafte Hausmannskost – vom Schnitzel bis zum Gulasch, von der gerösteten Leber bis zum Kaiserschmarren. Gerade diese Beständigkeit hat zu jener Renaissance der Beisl-Kultur geführt, die in bekannten Gaststätten wie „Ubl“, dem „Gasthaus Wolf“ oder im „Glacis Beisl“ ebenso gefeiert wird wie beim vielzitierten Wirten am Eck.

Nicht nur dort schätzt man übrigens die guten Tropfen, die die 600 Hektar Wiener Weingärten hervorbringen. Auch die hiesige Spitzengastronomie ist längst von Riesling und Weißburgunder aus Wien überzeugt. Und vom Wiener Gemischten Satz. Bei dieser Spezialität, die sogar mit dem DAC-Gütesiegel ausgezeichnet ist, werden die Trauben von mindestens drei Weißweinsorten gemeinsam ausgepflanzt und gekeltert. Vor allem aber die Besucher:innen des „Heurigen“ genießen junge wie alte Wiener Weine zu den deftigen Schmankerln vom Buffet. Zu finden sind diese romantisch-gemütlichen Tavernen zu Dutzenden in den Weinorten am Stadtrand wie Grinzing, Nussdorf und Stammersdorf.

Die Wiener Heurigenkultur zählt übrigens ebenso wie der Wiener Würstelstand und die traditionelle Wiener Kaffeehauskultur zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Das Wiener Kaffeehaus gilt seit eh und je als Oase der Gemütlichkeit. Traditionscafés wie das „Central“, das „Landtmann“, das „Museum“ oder der „Demel“ locken mit vielfältigen Kaffee-Variationen, internationalen Zeitungen und Mehlspeis-Kreationen. Moderne Vertreter des Genres wie das „Ansari“, „Balthasar“ oder der „Adlerhof“ bereichern die Tradition durch stylisches Flair. Mit dem Café verwandt ist die Konditorei. Deren zentrales Angebot, Torten und Kuchen, garantiert mit Gugelhupf, Sachertorte & Co. Wienerisches „Dolce Vita“.

Auch in Wien stehen Gourmet-Tempel an einem Ende der Genuss-Skala – etwa das Restaurant Amador, das Restaurant von Konstantin Filippou oder das Steirereck im Stadtpark, das auf Platz 22 der „World's 50 Best“ rangiert. Am anderen Ende der Skala wartet auch hierorts ... Fast Food! Allerdings mit speziell Wienerischer Note: Ein Abstecher zum Würstelstand – vor allem nach dem Ball-, manchmal auch nach dem Konzert- oder Opernbesuch – gehört zum guten Ton.

Die Stadt wartet mit einer Fülle verschiedenartiger Geschmackserlebnisse auf, von bodenständig über „bio“ bis „ethno“. Angebote, die meist ideal kombiniert werden mit überraschendem Ambiente: Ganz gleich, ob man aussichtsreich im Restaurant „Das Loft“ im Jean-Nouvel-Tower am Donaukanal speist oder einen Drink in der einst vom Architektur-Erneuerer Adolf Loos eingerichteten „American Bar“ nimmt: Schau- und Geschmackserlebnis gehen Hand in Hand.

In Wien lässt sich in jedem Stadtteil Genussvolles finden. Dennoch: Einige Regionen locken die Gourmets auf engem Raum mit enormer Vielfalt. Zum Beispiel der Naschmarkt. Dieser wohl faszinierendste Wiener Markt bietet Exotisches aus aller Welt ebenso wie eine Vielzahl angesagter Gastronomie-Einrichtungen am Markt und in den Gassen rundum – vom „Market“ bis zum „Anzengruber“. Am Brunnen- und Yppenmarkt locken trendige Lokale wie das „Wetter“ und das „An-Do“, ums Eck vom Karmelitermarkt machen die „Schöne Perle“ und „Das Kraus“ von sich reden. Kulinarisch erlebenswert sind auch die Lokalviertel am Spittelberg, im Servitenviertel, um den Margaretenplatz und im Freihausviertel.

Zahlreiche kulinarische Events – vom Genussfestival im Stadtpark über den Wiener Weinwandertag bis zum Schneckenfestival und speziellen Restaurantwochen – ergänzen den Reigen der Köstlichkeiten um weitere sinnliche Facetten. www.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 2023 Wirtschaftskammer Wien)
- Rund 2.050 Kaffeehäuser aller Art – vom Traditionscafé bis zum Espresso (Quelle: Jahresstatistik 2023 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 3.500 Schanigärten (Quelle: Wirtschaftskammer Wien, Presseaussendung vom 4.4.2023)
- 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: <https://guide.michelin.com/en/article/travel/best-places-to-eat-in-2025>)
- 14 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, 8 weitere Restaurants jeweils 1 Stern (Quelle: Guide Michelin Österreich 2025“)
- 182 Haubenlokale nach Gault Millau 2025 in Wien
- Restaurant Steirereck: Platz 22 der World’s 50 Best Restaurants im Ranking von 2023 (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, 176 Weinbaubetriebe, (Quelle: Statistik Austria Agrarstrukturerhebung 2020, erschienen 2022)
- Ein Drittel 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)
- 453 Wiener Landwirtschaftsbetriebe (Quelle: Statistik Austria Agrarstrukturerhebung 2020, erschienen 2022)

- Landwirtschaftlich genutzte Fläche: 15 % der Gesamtfläche, das sind rund 6.336 Hektar (Quelle: Statistik Austria Agrarstrukturerhebung 2020, erschienen 2022)
- 31 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Wien wird biologisch bewirtschaftet, damit zählt Wien zu den führenden Bundesländern (Quelle: Wiener Landwirtschaftsbericht 2022)
- Wien hat einen hohen Selbstversorgungsgrad mit Gemüse. Die lokalen Betriebe können rund ein Drittel des Bedarfs der Wiener:innen decken. (Quelle: Landwirtschaftskammer Wien)
- Rund 30 gemeldete Weihnachtsmärkte und marktähnliche Weihnachtsveranstaltungen (lt. Aufstellung auf www.wien.gv.at)