

Charakteristika vídeňské gastronomie

Veronika Borženská

Bakalářská práce
2012



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická
Ústav analýzy a chemie potravin
akademický rok: 2011/2012

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Veronika BORŽENSKÁ**
Osobní číslo: **T08088**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**

Téma práce: **Charakteristika vídeňské gastronomie.**

Zásady pro vypracování:

- 1. Historické kořeny vídeňské kuchyně.**
- 2. Typické vídeňské pokrmy.**
- 3. Typické nápoje.**
- 4. Vlivy kuchyní na vídeňskou gastronomii.**

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

1. LEIDIG, M. Vídeň, Ikar, Praha 2006
2. LACIKA, J. Vídeň turistický průvodce, Příroda, Bratislava 2007
3. BEYERL, B. Vídeň, 1. vydání, Computer Press, Brno 2009
4. BOUSFIELD, J. Vídeň, Jota, Brno 2006
5. CZEZNIWICZ-UMER, T. Rakousko, Ikar, Praha 2004
6. DOLEŽAL, P. Evropská vína v podmínkách české gastronomie, Petr+Iva, Nový Bydžov 2003
7. FIALA, V. Vídeň, ASPI, Praha 2004

Vedoucí bakalářské práce:

Mgr. Ladislav Ivánek

Ústav analýzy a chemie potravin

Datum zadání bakalářské práce:

6. ledna 2012

Termín odevzdání bakalářské práce:

21. května 2012

Ve Zlíně dne 15. února 2012



doc. Ing. Roman Čermák, Ph.D.
děkan



doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
ředitel ústavu

Příjmení a jméno: BORŽENSKÁ VERONIKA

Obor: CHTP

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užit své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 6.8.2012

Borženská

¹⁾ zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevdělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

²⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

³⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlíádne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Cílem mé bakalářské práce bylo popsat vídeňskou gastronomii a analyzovat vlivy světových kuchyní na ni. V první kapitole jsem se zaměřila na historické kořeny Vídně, ze kterých vyplynulo, jak tato kuchyně vznikala. Dále jsem se zmínila o klimatických podmínkách, fauně a flóře v Rakousku. V třetí kapitole jsem popsala vídeňské pokrmy a nápoje. Zvláštní pozornost jsem věnovala vídeňskému pivu a vínu, jejich historii, výrobě a rozdělení. Dále jsem pokračovala o stravovacích návycích a popis zajímavých míst.

Klíčová slova: Rakousko, vídeňská gastronomie, vlivy, analyzovat, Vídeň, historické kořeny, vídeňské pokrmy a nápoje

ABSTRACT

The aim of my bachelor thesis was to describe Vienna's gastronomy and to analyse the influence of other cuisines to it. In the first chapter I focused on historical roots of the Vienna, that shows to us how it rose. Next I noted some fact about weather condition, fauna and flora in Austria. In the third chapter I described Vienna's meals and beverages. Special attention was given to Vienna's beer and wine, their history, production and division. Further in the thesis, I wrote about eating habits and interesting places in Austria.

Keywords: Austria, Vienna's gastronomy, historical roots, Vienna's meals and beverages.

Hlavně bych chtěla poděkovat svému vedoucímu bakalářské práce Mgr. Ladislavu Ivánkovi za odborné vedení mé bakalářské práce a za velmi cenné podněty, připomínky a rady při jejím zpracování.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné. Dále tímto prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně a všechny použité literární zdroje jsem uvedla v seznamu literatury.

Ve Zlíně 9. 8. 2012

.....

OBSAH

ÚVOD	9
1 HISTORICKÉ KOŘENY VÍDEŇSKÉ GASTRONOMIE	10
1.1 OD PRAVĚKU PO VINDOBONU	10
1.2 STŘEDOVĚKÁ VÍDEŇ	10
1.3 VÍDEŇ V 16. A 17. STOLETÍ	10
1.4 VÍDEŇ V 18. A 19. STOLETÍ	11
1.5 MODERNÍ VÍDEŇ	11
2 KLIMATICKÉ PODMÍNKY	12
2.1 FAUNA A FLÓRA	12
2.2 NÁRODNÍ PARK DONAU – AUEN	13
3 TYPICKÉ VÍDEŇSKÉ POKRMY.....	14
3.1 VÍDEŇSKÁ JÍDLA	14
3.2 VÍDEŇSKÉ ZÁKUSKY.....	17
3.3 TYPICKÉ VÍDEŇSKÉ NÁPOJE	23
3.3.1 Nealkoholické nápoje	23
3.3.2 Alkoholické nápoje.....	25
3.3.3 Pivo.....	25
3.3.3.1 Minipivovary Vídně	25
Pivovar Salm Bräu	26
3.3.3.2 Nejznámější piva	27
3.3.4 Víno	30
3.3.4.1 Historie Rakouského vinařství	30
3.3.4.2 Jakostní rozdělení rakouských vín	30
3.3.4.3 Vinařská oblast Wien.....	31
3.3.4.4 Přehled odrůd vinařské oblasti Wien.....	32
3.3.4.5 Popis vinařských odrůd.....	32
4 STRAVOVÁNÍ.....	34
4.1 SNÍDANĚ.....	34
4.2 SVAČINA.....	34
4.3 HLAVNÍ JÍDLO	34
4.4 VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA	35
5 ZAJÍMAVÉ MÍSTA.....	36
5.1 MUZEUM ČOKOLÁDY.....	36
5.2 MUZEUM KÁVY	36
5.3 HEURIGEN.....	37
5.4 NASCHMARKT.....	37
5.5 BEISLN.....	37
5.6 STÁNEK S KLOBÁSAMI.....	38
5.7 STADTHEURIGER	38
ZÁVĚR.....	39
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	40
SEZNAM PŘÍLOH	42

ÚVOD

Dovolte mi úvodem několik informací o podstatě mé bakalářské práce na téma „Charakteristika vídeňské gastronomie“. Toto téma jsem si zvolila, protože mě zaujalo. Hlavním podnětem k mé bakalářské práci bylo přiblížit vlivy národních kuchyní na vídeňskou gastronomii. Zaměřila jsem se především na historické kořeny Vídně, a také vídeňských pokrmů.

Vídeňská kuchyně se od té české moc neliší. Zeměpisné podmínky Vídně si jsou podobné s českými. Mají výborné podmínky k pěstování vína. Obě dvě kuchyně jsou totiž těžší a hůře stravitelné.

Vídeň je velice známá svými moučníky a dorty, k těm neodmyslitelně patří proslulé vídeňské kavárny a jejich výborná káva. Vídeňské pivo je také známé jak u nás, tak i ve světové gastronomii. Vídeňská gastronomie má určité tradice a zvyky, které jsou spojené s ostatními národními kuchyněmi.

1 HISTORICKÉ KOŘENY VÍDEŇSKÉ GASTRONOMIE

V této kapitole bych chtěla uvést historii Vídně, její vývoj od pradávna až po současnost.

1.1 Od pravěku po Vindobonu

Rovina na pravém břehu Dunaje, kde se dnes rozprostírá Vídeň, byla od pravěku výhodná k osídlení. Z jedné strany chránily území vrchy Vídeňského lesa a z druhé hustě lužní lesy okolo dunajského koryta. V 5. století před n. l. se zde usadili Keltové a založili rybářskou osadu Vedunia. Patnáct let před narozením Krista obsadily území keltského království římské legie. Římané si zde vybudovali vojenský tábor Vindobona podle keltského kmene Vinidů. Ve třetím a čtvrtém století našeho letopočtu již bylo městem, v jehož okolí se zakládaly vinohrady. Římané toto území definitivně opustili v roce 405.

1.2 Středověká Vídeň

Na troskách římské Vindobony vznikla v 5. století osada, která se stala později zárodkem středověkého města. Roku 881 se poprvé objevuje jméno moderního města Wenia v oficiálních záznamech. Za zlatý věk Vídně lze označit období panování babenberského vévody Leopolda VI. (1198-1230), kdy se město zařadilo k nejvýznamnějším evropským centrům řemesel a obchodu. Od roku 1282 se Vídeň stala na více než 600 let sídlem habsburského panovnického dvora a od roku 1438 hlavním městem Svaté říše římské. Poslední rakouským císařem byl Karel I. Nastoupil na trůn v těžkých letech první světové války po svém strýci Františku Josefu I., který vládl neuvěřitelných 68 let. Karel dlouho u svého titulu nezůstal, protože v roce 1918 absolutistická vláda Habsburků nad monarchií skončila. Následnický rakouský stát se stal republikou a příslušníci historicky nejmocnějšího evropského panovnického rodu odešli do exilu.

1.3 Vídeň v 16. a 17. století

Renesance a zpočátku i baroko se ve Vídni rozvíjely v neklidném období tureckého nebezpečí a válek se vzbouřenými uherskými šlechtici. Vídeň byla v průběhu evropské reformace a protireformace shromážděním vzpour a náboženského hašteření. Na konci 17. století prodělala Vídeň ničivou morovou epidemií a obléhání ze strany Turků. Naštěstí se město díky hrdinských obráncům a s pomocí sjednocených křesťanských vojsk Jana Sobleského útoku Turků ubránilo.

1.4 Vídeň v 18. a 19. století

Počátek 18. století znamenal začátek zlatého věku Vídně – vídeňské barokní architektury, občanské reformy a revoluce v klasické hudbě. Francouzská revoluce v letech 1789-1799 uvedla na evropskou scénu novou éru republikánství a zaútočila na Svatou říši římskou. Na počátku 19. století Vídeň prožila těžké časy. Napoleon město dvakrát obsadil, a to v roce 1805 a 1809. Napoleonova vláda byla sice krátká, ale jeho postup Evropou způsobil rozpad Svaté říše římské. První polovina 19. století se ve Vídni nesla ve znamení *biedermeieru*. Byl to nový umělecký styl, přístupný nejen vídeňské šlechtě, ale i silicímú třetímu stavu. Tuto fázi vývoje završila revoluce v roce 1848.

1.5 Moderní Vídeň

Události první světové války zastavily architektonický a kulturní rozkvět Vídně. 12. listopadu 1918 byla vytvořena Republika Rakousko a monarchie se definitivně stala minulostí. Ještě v závěru 19. století Vídeň ovládla secese. Ve dvacátých letech byla Vídeň svědkem růstu fašismu a v roce 1934 vypukla v ulicích města občanská válka. Socialisté byli poraženi a městská rada rozpuštěna. V březnu roku 1938 došlo k okupaci Rakouska nacistickým Německem. Vídeň byla spolu s celou zemí v německých rukou až do dubna 1945. Při osvobození Rudou armádou utrpěla Vídeň těžké ztráty. Po válce byla rozdělena na 4 okupační zóny. 15. května 1955 byla podepsána rakouská státní smlouva, v níž se Rakousko zavázalo k trvalé nestrannosti. V prosinci téhož roku Rakousko vstoupilo do Organizace spojených národů. Organizace spojených národů v roce 1979 zde zřídila své sídlo. V červnu 1994 proběhlo referendum a vstupu země do Evropské unie, v němž se „pro“ vyjádřily celé 66,4% obyvatel. Rakousko se tak od roku 1995 stalo členem Evropské unie.

2 KLIMATICKÉ PODMÍNKY

Rakousko leží v mírném pásmu v přechodové zóně mezi přímořským, Atlantikem ovlivněným podnebím a kontinentálně se projevujícím středoevropským klimatem. Čtyři roční období se zpravidla vyznačují typickými teplotními a podnebními charakteristikami.

Z důvodu topografické rozmanitosti a relativně velkého rozpětí od západu na východ lze odlišit v podstatě 3 podnební oblasti:

Východ: tzv. panonské klima, již kontinentálně ovlivněné, s poměrně málo srážkami - horkým létem, ale jen mírně studenou zimou.

Horské oblasti: alpské klima – bohaté na srážky (s výjimkou některých alpských údolí jako například údolí horního toku Innu), krátká léta, dlouhé zimy.

Ostatní části území: přechodové podnební pásmo mezi atlanticky ovlivněným (na západě) po vnitrozemsky (kontinentálně) ovlivněné podnebí (na jihovýchodě). (22)

2.1 Fauna a flóra

V Rakousku žije široké spektrum rostlinných a živočišných druhů, které jsou zčásti endemické, a proto přísně chráněné.

Fauna:

V Rakousku převládá středoevropská fauna: srnčí a jelení zvěř, zajáci, bažanti, lišky, jezevci, kuny, koroptve. Alpské oblasti obývají kamzíci, svišti, orli a potravu na turistech loudí kavče žlutozobé. Typickou panonskou zvířenu zastupuje vodní ptactvo hnízdící v rákosovém pásu kolem Neziderského jezera (volavka, kolpík bílý, tenkozobec opačný, husa divoká atd.). Již po několik let žije v Rakousku opět malá populace medvědů, která se zdržuje zejména v lesnatých jižních a centrálních částech rakouských Alp.

Flóra:

Různorodý charakter krajiny a podnebí v Rakousku se projevuje v druhově rozmanitém rostlinstvu. Rakousko patří k nejlesnatějším zemím v Evropě. Charakteristický je zejména listnatý les (duby, buky), nebo smíšený les (buky, smrky), ve vyšších polohách smrky, modřín a limby.

Rozmanitá a pestrobarevná je alpská flóra: protěž, hořec, hvozdík alpský, pěnišník rezaový (známý Almrausch), vřes a mnoho dalších rostlin. Na severním okraji Alp dominují

zelené pastviny, pro panonskou oblast jsou typické křoviny, smíšené listnaté lesy a stepní vřesoviště. Východně od Neziderského jezera se vyskytuje specifická stepní květena.

Rakouské národní parky, které se rozkládají na více než třech procentech rozlohy země, jsou ukázkou rozmanitosti krajiny a zčásti také jedinečných přírodních celků, jako jsou např. pralesy nebo dešťové lesy. (22)

2.2 Národní park Donau – Auen

Dunajské nivy mezi Vídní a Bratislavou, zachráněné doslova v poslední minutě před vybudováním vodní elektrárny, jsou jednou z posledních oblastí říčních niv ve střední Evropě zachovaných v původní podobě.

Na území národního parku Donau - Auen (Dunajské nivy) může řeka dál nerušeně formovat krajinu a poskytovat životní prostor celé řadě rostlin a živočichů. V národním parku žije přes 60 druhů ryb, ledňáček, orl mořský, bobr, želva bahenní, vzácné orchideje a bezpočet druhů hmyzu. V létě se proto doporučuje pořídit si síť proti hmyzu. „Zelená divočina u Dunaje“ o délce 38 kilometrů a šířce 4 kilometry představuje mimořádný přírodní zážitek, kterým lze nejen procházet pěšky, ale projíždět také na kole po Podunajské cyklistické stezce (Donauradweg) nebo proplouvat na lodičce. (23)

3 TYPICKÉ VÍDEŇSKÉ POKRMY

Vídeňská kuchyně nenáleží zrovna k těm špičkovým kuchyním, ale i tak dává vzniknout tradičním venkovským jídlům, moderním delikatesám a úžasné řadě zákusků a dezertů. Tyto kulinářské tradice byly utvářeny mnoha národnostmi a obsahují prvky italské, maďarské, polské a české gastronomie. Vídeňská kuchyně má pokrmy velmi podobné těm českým. Mezi její speciality patří vídeňský řízek, oblíbené jsou i silné polévky, vídeňské tvarohové knedlíky, císařský trhanec, žemlovka, kynuté knedlíky s povidly, jablkový závin, jablka v županu, Sachrův dort, vídeňská káva a mnohé jiné vídeňské dobroty.

3.1 Vídeňská jídla

Vídeňský řízek (Wiener Schnitzel)

Původ této pochoutky se našel až ve starověké Byzanci. Hrabě Radecký, jenž v 19. století bojoval za Rakousko-Uhersko v mnoha válkách, údajně přivezl tento recept do Vídně z Milána. Výsledkem je telecí nebo vepřový řízek obalený ve strouhance a osmažený do zlatova. Tradičně se podává s bramborovým salátem.

Polévka s nudlemi (Frittatensuppe)

Základem je hovězí či kuřecí vývar, do kterého se přidávají palačinky ochucené bylinkami nakrájené na úzké proužky.

Polévka s játrovými knedlíčky (Leberknödelsuppe)

Základem je domácí čirý hovězí vývar, do kterého se přidávají knedlíčky z hovězích jater ochucené petrželkou a majoránkou.

Hovězí vařené (Tafelspitz)

Hovězí špička se mírně povaří se zeleninou. Poté se nakrájí na silné plátky a podává se se smaženými strouhanými bramborami a křenovo-jablečnou omáčkou. Říká se, že si na tomto jídle pochutnával každý den císař František Josef I.

Recept:

Suroviny na 4 porce:

- 1 a 1/4 hovězí květové špičky
- 1/2 tyčky pórků
- 150g kořenové zeleniny – karotky, žluté řepy, celeru
- 2 malé cibule
- 2 polévkové lžičky nakrájeného česneku
- sůl, celý pepř
- libeček
- 3 litry vývaru z hovězích kostí
- bobkový list

Maso pomalu vaříme v hovězím vývaru, do kterého jsme přidali celý pepř a bobkový list. Pěnu odstraníme. Maso musí být stále ponořeno do vývaru. Mezitím očistíme pórek, cibuli nakrájíme na asi 1 cm silné plátky, očistíme a nakrájíme kořenovou zeleninu a oloupeme a nakrájíme česnek. Vše rychle osmahneme téměř dočerna na pánvi s troškou oleje. Asi po hodině vaření přidáme k polévce osmaženou kořenovou zeleninu, pórek, cibuli a česnek, dodáme trochu libečku. Když je maso měkké, vyjmeme jej spolu se zeleninou. Maso nakrájíme na plátky na prst silné. Polévku okořeníme a procedíme přes síto. Maso spolu se zeleninou a malým množstvím polévky servírujeme, posypeme nasekanou pažitkou. Můžeme obložit vařenými plátky hovězího morku. Jako příloha se hodí restované brambory, vídeňská pažitková omáčka a strouhaný křen s jablkem.

Plněná paprika (Gefüllte Paprika)

Zelená paprika plněná mletým hovězím masem a rýží se obvykle podává s bramborami a rajskou omáčkou. Toto jídlo je původem z Balkánu.

Guláš

Tento pokrm je původem z Maďarska. připomíná polévku a ve vídeňské kuchyni z něj vznikl guláš. Pikantní dušené hovězí, kořeněné mletou paprikou. Servíruje se s knedlíky nebo pečivem. U tohoto pokrmu existují různé obměny, například s bramborami, s volským okem nebo nakládačkami.

Vepřová pečeně (Schweinsbraten)

Další klasikou vídeňské kuchyně je vepřová pečeně. V koření se meze nekladou, od česneku po čerstvé bylinky a kmín. Servíruje se většinou s knedlíkem, šťávou a salátem.

Roštěnka na cibulce (Zwiebelrostbraten)

Plátky roštěnky s osmahnutými kroužky cibule se podávají s bramborovou kaší nebo opékanými brambory. Obměnou je, kdy maso je ochuceno česnekem.

Frankfurtské párky

Za zemi původu párků je označováno Německo, konkrétně Frankfurt, kde podle záznamů kronikáře Achilla Augusta Lersnera byly párky prodávány již v roce 1487. Dle tamních cechovních pravidel se k jejich výrobě používalo libové maso z boku (brato), které dalo výrobku jméno bratwurst. Výrobek se rychle stal oblíbeným a napodobovaným. Do Vídně zavedl jeho výrobu řezník Johan Georg Lahner roku 1805 a z Vídně se obliba párků (označovaných jako vídeňské) přenesla i do českých zemí, kde získal párek značnou oblibu zejména díky Satrapovým výrobnám ve Studené a v Kostelci u Jihlavy. Frankfurtské párky byly velmi oblíbené, svědčí o tom například jejich uvedení na oficiálním menu při korunovaci Císaře Maxmiliána II.

Typické koření párku je (kromě pepře a soli) sladkou paprikou, muškátovým oříškem a novým kořením pro jemné párky, nebo bílým pepřem, muškátovým květem a muškátovým oříškem pro frankfurtské párky. (21)

Salát (Gemischter Salat)

Každý podnik podává k masovým jídlům svůj vlastní míchaný salát. Přípravuje se většinou z hlávkového salátu, mrkve, rajčat a papriky. Přísady míchaného salátu se často servírují zvlášť vedle sebe.

3.2 Vídeňské zákusky

Po hlavním jídle či ke kávě následuje neodmyslitelně zákusek. Rakušané milují sladkosti všeho druhu a umí je velmi kvalitně vyrábět. Tradiční cukrárny jsou součástí každé vídeňské ulice či náměstí. Nabídka zákusků, palačinek, koláčů, pudinků a nákypů je tak velká, že je těžké si vybrat. Mezi typicky rakouské moučníky patří například jablkový štrúdl, linecký dort, Sachrův dort, Dobostorte a další.(2)

Palačinky (Palatschinken)

Rakouské palačinky jsou silnější než francouzské. Plní se ovocem, tvarohem, čokoládovým krémem či džemem a sypou se moučkovým cukrem. Chutnají báječně teplé i studené.

Koláč Linzertorte

Nejstarší dochovaný recept slavného lineckého koláče pochází ze 17. století. Dlouho předtím, než údajný vynálezce cukrář Johann Konrad Vogel z Lince s ním přišel v roce 1822. Existují různé obměny tohoto moučníku, ale nejtypičtějším je korpus z lineckého těsta plněný rybízovým, malinovým nebo meruňkovým džemem zdobený mřížkou z proužků těsta a posypané kraje mandlemi.(16,1)

Recept:

Suroviny:

- 150g másla
- 250g mouky
- 150g práškového cukru
- 100g opékaných lískových oříšků
- 1 vejce

- rozdrčené koření ve hmoždíři (vanilka, citrón, skořice, hřebíček)
- 10g prášku do pečiva
- 300g rybízové marmelády
- mandle nakrájené na plátky

Máslo s cukrem utřeme. Prosetý prášek do pečiva smícháme s moukou, ořechy, vejcem a kořením. Spojíme s utřeným máslem. Hotové těsto dáme do ledničky vychladit. Po určité době vytáhneme těsto a rozdělíme jej na tři čtvrtiny. Vytváříme na tloušťku asi 1,5 cm o průměru 22cm. Potřeme rybízovou marmeládou. Ze zbývajících těsta vytvoříme pásy a položíme je na marmeládu jako mřížku. Potřeme vejcem a posypeme na krajích plátky mandlí. Pečeme 40-45 minut přibližně při 190°C.(15)

Štrúdl neboli jablekový závin (Apfelstrudel)

Štrúdl je nedílnou součástí každé rakouské domácnosti. Na tenko rozválené těsto klademe nakrájená jablka, skořici, hrozinky a zavineme jako roládu, poté ho dáme péct. Podává se teplý nebo studený, posypaný moučkovým cukrem.

Recept:

Suroviny na těsto:

- jeden a půl šálku mouky
- špetka soli
- 1/3 - 1/4 šálku vody
- 1 vejce
- 1 polévková lžice oleje

Suroviny na náplň:

- 2 kg jablek, oloupaných a nakrájených na tenké plátky
- rozinky, namočené v rumu
- 1/2 šálku cukru
- 1 polévková lžice skořice

- 1 čajová lžička vanilky
- 1/2 šálku rozpuštěného másla
- 1/2 šálku strouhanky
- 1/4 šálku moučkového cukru

Ve velké míse smícháme mouku a sůl. Uděláme důlek v centru mouky a zalijeme 1/4 hrnku vody, přidáme vejce a olej. Promícháme vařečkou, přidáním vody vznikne měkké, vláčné těsto. Vyjmeme těsto na lehce pomoučený váh a hněteme, až je hladké a pružné (5 nebo 6 minut). Zakryjeme potravinovou fólií a necháme odpočinout alespoň hodinu. Zatímco těsto odpočívá, oloupeme a nakrájíme si jablka a namočíme rozinky. Předehřejte troubu na 200°C.

Na lehce pomoučeném válu vyválíme těsto na tenko do velkého obdélníku. Ve velké míse smícháme jablka, rozinky, cukr, skořici a vanilku. Potřeme vyválené těsto rozpuštěným máslem. Posypeme strouhankou část těsta. Pak směs jablek rovnoměrně rozprostřeme na strouhanku uprostřed těsta. Teď závin složíme, a to takto: zvedneme si jednu z dlouhých stran těsta a položíme ji na jablka, poté zvedneme i tu druhou stranu a položíme ji na tu první. Opatrně zvedneme závin a dáme ho na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme 35 až 40 minut, nebo dokud není na vrchu zlatý. Vrch závinu potíráme rozpuštěným máslem jednou nebo dvakrát v průběhu pečení.

Vyjmeme z trouby a posypeme moučkovým cukrem. Můžeme podávat horké s kopečkem vanilkové zmrzliny a šlehačkou nebo vanilkovou omáčkou.

Dobošův dort (Dobostorte)

V roce 1887 vymyslel tento dort maďarský cukrář Josef Dobos (Lajose Dobose). Dort se skládá z vrstev piškotového těsta proložených čokoládovým máslovým krémem a je políty karamelovou polevou.(1)

Recept:

Suroviny na těsto:

- 6 vajec
- 150g práškového cukru, prosít

- 1 lžička čistého vanilkového extraktu
- 130g mouky, prosít
- špetka soli

Suroviny na krém:

- 250g másla
- 2 lžice kakaového prášku
- 125g moučkového cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- hořká čokoláda, jemně nasekaná

Suroviny na karamel:

- $\frac{3}{4}$ šálku cukru
- 3 lžice vody
- 2 lžičky citronové šťávy

Troubu rozejdeme na 200 °C. Vymažeme plech máslem a vysypeme moukou. Oddělíme bílky od žloutků. Do žloutků přidáme práškový cukr s vanilkovým extraktem a šleháme při vysoké rychlosti. Vyšlehaná hmota by měla být světlá a hustá. Poté začneme šlehat bílky, ze začátku na menší rychlost a po přidání zbytku práškového cukru zvýšíme. Po vyšlehání postupně přidáváme bílky do žloutků a opatrně promícháme. Nakonec přidáme mouku se solí a zamícháme. Vylijeme na plech a dáme péct do trouby zhruba na 4 minuty. Je třeba to kontrolovat každou minutu, aby nám pláty nevyschly. Pokud se při dotyku na prst těsto nelepí, tak jej můžeme vyndat z trouby.

Krém budeme dělat nad párou. Připravíme si nádobu s vodou a dáme vařit. Nad ni si dáme další nádobu s čokoládou a necháme ji rozpustit. Mezitím si rozmícháme ve šlehači máslo s kakaovým práškem a cukrem. Pak přidáme vanilkový extrakt a nakonec rozejdátou čokoládu.

Sestavíme dort z 6 plátů, kdy každý plát natřeme tenkou vrstvou krému. Po poskládání řez obmažeme dokola krémem. Suroviny na karamel smícháme a svaříme do hněda. Na závěr polijeme řez karamellem.

Bábovka (Guglhupf)

Guglhupf neboli bábovka se peče ve vroubkované kruhové formě. Říká se, že císař František Josef I. dostal kus bábovky pokaždé, když si zašel na odpolední kávu ke své milence, herečce Kateřině Schrattové. Bábovka má bezpočet obměn, ale ta základní se skládá z mandlí, kakaa nebo čokoládové polevy.

Meruňkové knedlíky (Marillenknödel)

Knedlíky z tvarohového těsta se obalují ve strouhance a opečou na másle do křupava. Servírují se teplé s ovocným kompotem nebo s pyré.

Císařův trhanec (Kaiserschmarrn)

Císařův trhanec jsou vlastně nakrájené silné palačinky na malé kousky posypané rozinkami a cukrem. Servírují se s švestkovými povidly či jinou zavařeninou.

Sacherův dort (Sacher torte)

Slavný čokoládový dort poprvé vytvořil v roce 1832 cukrář knížete Metternicha Franz Sacher. Jeho jedinečnost se zakládá na kombinaci sladké čokolády a mírně nakyslé příchuti meruňkového džemu. Je k dostání v prodejně hotelu Sacher v Kärntner Straße, kde ho nabízejí v různých velikostech a baleních. Receptura, podle níž se vyrábí, je dodnes pečlivě střeženým výrobním tajemstvím. Vzhled dortu vychází z hesla: v jednoduchosti je krása. Pravý Sacherův dort se prořezává na dvě poloviny, poté potřeme meruňkovou marmeládou a polévá čokoládou polevou. Optimální teplota skladování toho dortu je 16°C – 18°C. Originální sacher dort je prodáván ve velikostech v průměru 12cm - 16cm - 19cm - 22cm.(11)

Recept:

Suroviny na těsto:

- 125 g hořké čokolády (na kousky)
- 125 g studeného másla
- 150 g cukru krupice
- 6 vaječných žloutků
- 6 vaječných bílků (z velkých vajec při pokojové teplotě)
- vanilkový lusk
- 100 g mletý cukr
- 150 g mouky

Meruňková náplň:

V malém rendlíku přivedeme k varu 250 g meruňkového džemu se dvěma dezertními lžičkami hnědého rumu. Promícháváme a necháme povařit dvě až tři minuty, dokud se nevytvoří homogenní hmota. Prosejeme a nanese, dokud je horká.

Čokoládová poleva:

- 300g cukru
- 175ml vody
- 175ml hořké čokolády

V rendlíku přivedeme k varu cukr, vodu a hořkou čokoládu. Mícháme bez přestání. Snížíme teplotu a necháme povařit 5 minut při stálém míchání. Odebereme z ohně a mícháme po dobu jedné minuty, dokud směs nevychladne. Použijeme přímo a neseškrabujeme ze dna rendlíku.

Celý postup přípravy:

Rozeřijeme si troubu na 200°C. Vymažeme stěny dortového plechu a vysypeme moukou. Přikryjeme dno papírem na pečení. Rozpustíme si čokoládu ve vodní lázni a necháme ji vychladnout. Máslo šleháme ve šlehači, až dosáhneme nadýchané směsi. Přidáme mletý

cukr a pomalu mícháme. Poté šleháme další dvě minuty při vysoké rychlosti, dokud nebude směs čirá a nadýchaná. Přidáme po jednom vaječné žloutky, rozpuštěnou čokoládu a vanilkový lusk.

V dalším šlehači si vyšleháme vaječné bílky s krupicovým cukrem. Smícháme asi jednu čtvrtinu vaječných bílků s hmotou ze žloutků a másla. Poté do těsta vmícháme zbývající vaječné bílky tak, aby byly viditelné bílé skvrny. Prosejeme mouku nad směsí a znovu promícháme. Vlijeme směs do plechu na pečení a pečeme 45 minut.

Upečený a vychladlý dort překrojíme vodorovně a naplníme jej meruňkami. Spojíme tak dva kusy zpět k sobě a dort potřeme zbytkem meruňkové náplně. Necháme meruňky vychladnout, dokud nebudou mít jednotnou strukturu a dokud nebudou pevné. Vytvoříme si čokoládovou polevu a nalijeme ji rovnoměrně na dort. Necháme zaschnout a položíme dort na talíř. Aby poleva zatuhla, necháme dort asi jednu hodinu v ledničce. Dort vyjmeme z lednice hodinu před servírováním a podáváme jej se lžičkou Schlagobers (šlehačka ochucená vanilkovým cukrem).

Mozartovy koule

V roce 1890 je vyrobil cukrář Paul Fürst v Salzburku. Již v roce 1905 dostal na pařížské výstavě zlatou medaili za svůj výrobek. Patří mezi populární cukrovinku v celém Rakousku. Uvnitř koule je náplň s lískových oříšků obalená marcipánem a mléčnou čokoládou. (14)

3.3 Typické vídeňské nápoje

- Nealkoholické nápoje
- Alkoholické nápoje

3.3.1 Nealkoholické nápoje

Mezi oblíbené nápoje patří neodmyslitelně jablečný džus se sifonem (Apfelspritzer) nebo hroznový džus smíchaný se sifonem, ale také bylinná limonáda (Almdudler). Nesmíme také zapomenout na kávu, horkou čokoládu, čaj.

Káva

Říká se, že kavárna je druhým domovem pro Vídeňana. Je to trochu nadnesené, ale vystihuje to, jak mají kavárny velký společenský význam. Káva se ve Vídni pije už od 17. století. První, kdo ji podával návštěvníkům, byl Polák Georg Kolschitzky. Kávu poznal na svých cestách po Orientu. Když v roce 1683 odtáhla od bran Vídně turecká vojska, zůstaly zde po nich mimo jiného i pytle s kávou. Nikdo nevěděl, na co by se mu tato válečná kořist hodila. Všichni si mysleli, že je to potrava pro velbloudy. Koschitzky však vzal hrst kávových zrněk a překvapeným Vídeňanům připravil lahodný nápoj. Rozkvět kaváren nastal až po roce 1700, když císař Leopold I. udělil licenci prvním čtyřem podnikatelům. Do začátku 19. století vzniklo ve Vídni a na jejích předměstích 84 licencovaných kaváren. Pití kávy se stalo důležitou součástí společenského života Vídně. Dnes je ve městě široký výběr podniků, od klasické kavárny přes restaurační až k cukrárenské. Nabízejí různé druhy káv. V dobré kavárně Vám přinesou šálek kávy na stříbrném tácku spolu se sklenicí vody a malou sladkostí. (2,9)

Vídeňská káva

Nejpopulárnější je u nás vídeňská káva, ale toto označení „vídeňská káva“ tady nenajdete. Nejvíce podobná jí je Einspänner, což je malá černá káva podávaná také ve vysoké sklenici s navršenou šlehačkou.

Druhy káv:

- Mokka – malá silná káva
- Brauner – černá káva s trochou mléka.
- Verglängerter – brauner zředěná horkou vodou.
- Fiaker – mokka s rumem a šlehačkou.
- Wiener Eiskaffee – ledová káva se zmrzlinou a šlehačkou.
- Einspänner – malá černá káva podávaná ve vysoké sklenici s navršenou šlehačkou.
- Eiskaffee – ledová káva se zmrzlinou a šlehačkou. Servíruje se ve vysokých sklenicích.

- Kaffee Crème – káva podávaná s malou kádinkou mléka.
- Kaisermelange - černá káva s vaječným žloutkem a koňakem.
- Maria Theresia - mokka s trochou pomerančového likéru.
- Franziskaner - světlá Melange se šlehačkou posypaná čokoládou.
- Konsul – černá káva s trochou šlehačky.
- Mazagran – káva podávaná s vanilkovou zmrzlinou a trochou likéru maraschino a rumu.
- Melange – káva se zpěněným mlékem, v poměru půl na půl.
- Pharisäer – káva podávaná ve vysoké sklenici se šlehačkou. Doprovází ji 2cl rumu.
- Türkische – silná, tmavá turecká káva (4,1)

3.3.2 Alkoholické nápoje

3.3.3 Pivo

Většina rakouských piv je příbuzná pivům německým a českým. Originální rakouské pivo je vídeňské, spodně kvašené, sladové a měděné nebo jantarově zbarvené s rudým nádechem. Tyto rysy určil v roce 1841 Anthon Dreher ve svém pivovaru Schwechat. Podobné vlastnosti má pivo i v jiných částech světa, jako v Mexiku, které kdysi bylo součástí Rakouské říše, a v Nizozemsku.

3.3.3.1 *Minipivovary Vídně*

Pivovar Stadtbrauerei Schwarzenberg

Pivo z tohoto pivovaru se vaří pouze za použití těch nejlepších domácích surovin pivovaru podle „bavorského řádu čistoty“ z roku 1516. Jejich pivo není ani filtrováno, ani tepelně ošetřeno, a to za účelem získat všechny cenné živiny, jako jsou vitamíny a minerální látky.

- Helles 11,8°

Podává se v 0,3 l a 0,5l. Pivo je zlatě zbarvené, je to velmi pitelný ležák, který se vaří výhradně s jemným aromatickým chmelem. Obsah alkoholu je 5,0%.

- Tmavé pivo 11,6°

Podává se v 0,3 l a 0,5l. Je téměř černé, mírně hořké a příjemné aromatické chuti. Obsah alkoholu je 4,9%.

- Pšeničné pivo 11,9°

Je to mírně pšeničné pivo. Má ovocnou a pikantní příchut'. Vaří se podle originální bavorské receptury. Obsah alkoholu je 5,1%.

Pivovar Salm Bräu

V tomto pivovaru je pivo založeno na starých tradičních receptech a na technologických znalostech. Všechna tato piva mají určitou chuť, vůni a jsou aplikované v procesu vaření. Čas od času představí nové výtvořky piva, jako je například pivo Guarana nebo Cerveca Mexicana, či již známé pivo Kozel. (13)

- Salm Bräu PIL 12,5°

Vaří se podle původní receptury pivovaru Plzeň v České republice. Původní Pilsner není tak hořký, jak ho většina velkých pivovarů vaří dnes. Toto pivo se může pochlubit chmelovým aroma a samozřejmě vyšší hořkostí, ale především jeho úprava je v dokonalé harmonii s chutí po chmelu. Obsah alkoholu 5,0%. Tento druh piva se doporučuje k rybám a salátům.

- Salm Bräu JAS 12°

Je to typ typicky vídeňského piva, je málo chmelové, avšak plné ovocné a velmi dobré. Tento druh piva se hodí ke každému jídlu. Sladové má 12°, obsah alkoholu je 4,8%. Doba kvašení je 22 dní a doba skladování 6 dní.

3.3.3.2 *Nejznámější piva*

Eggenberg Urbock 23°

Typ:	Doppel Bock (bock, typ dvojitý bock)
Obsah alkoholu (obj./hm. %):	9,9% objem
Optimální teplota při nalévání:	9°C
Kvašení:	spodní
Pivovar:	Eggenberg, Vorchdorf od roku 1681

Toto kvasnicové pivo ze zámeckého pivovaru Eggenberg je jedním z nejznámějších rakouských piv na světě. Číslo 23 znamená původní stupňovitost ve stupních Plato, a podle výrobce prý dokvašuje devět měsíců. Při nalití si udržuje dlouho pěnu s jemnými bublinkami. Vzhledem ke své síle má třpytivou zlatou barvu, jemnou krémovitou chuť s podtóny citronu, růžového grepu a kůry z melounu, pravděpodobně i se stopou skořice. Hodí se dokonale jako dezertní pivo nebo po hlavním jídlu.

Eggenberg Hopfen König Pils

Typ:	Pilsner (ležák, světlý, plzeňský typ)
Obsah alkoholu (obj./hm. %):	5,1% objem
Optimální teplota při nalévání:	9°C
Pivovar:	Eggenberg, Vorchdorf od roku 1681

Toto pivo se podle rakouských měřítek označuje jako „chmelový král“, ale určitě jej nelze srovnat s některými pivy německými a americkými. Chmel je patrný v příjemném, parfém-

movém aroma a přitažlivém citronovém doznívání, avšak průměrně výrazná chuť je sladší, než by odpovídalo tomuto typu.

Mac Queen's Nessie

Typ:	Whisky-malt Lager (ležák z nakuřovaného sladu)
Obsah alkoholu (obj./hm. %):	7,3% objem
Optimální teplota při nalévání:	9°C
Pivovar:	Eggenberg, Vorchdorf od roku 1681

Toto pivo je spíše temně zlaté či bronzové. Skutečně však vyniká silnou sladovostí ve vůni i chuti, jejíž doznívání je suché, s lehce kouřovou příchutí.

Mohrenbräu Schluck

Typ:	Vienna Lager (ležák vídeňský typ)
Obsah alkoholu (obj./hm. %):	5,2% objem
Optimální teplota při nalévání:	9°C

Mohrenbräu („mouřenínův mok“) existuje přinejmenším od r. 1743 a byl od samého počátku hostincem, který si vařil vlastní pivo. Pivovar je situován v městečku Dornbirn („trnová hruška“) v Rakousku, odkud je však blízko do švýcarského St. Gallenu. Vaří zde jemné, hladké, lehké, dobře vyvážené a zaokrouhlené pivo vídeňského typu pod názvem Schluck (což značí hlt, rychlé napití).

Nussdorfer St. Thomas Bräu

Typ:	Altbier (svrchně kvašené pivo, typ alt)
Obsah alkoholu (obj./hm. %):	4,8 % objem
Optimální teplota při nalévání:	9°C

Pivovar: Nussdorf

Tomáš, svatý patron vesnice Nussdorf na samém okraji Vídně, propůjčil své jméno rakouské verzi německého regionálního piva Altbier. Výrobcem je baron Bachofen von Echt a místem výroby Nussdorfský pivovar, založený roku 1819 a provozovaný baronovou rodinou po dobu pěti generací s delší přestávkou, neboť v r. 1950 byl pivovar uzavřen a tradice včetně výrobní činnosti obnovena až v r. 1984. St. Thomas Altbier z tohoto pivovaru má robustní sladový zákal chuti a vůně s doplňující charakteristikou sladkosti, smetanovosti, ořechovosti a šťavnatosti.

Nussdorfer Old Whisky Bier

Typ: Whisky malt Altbier (svrchně kvašené pivo, typ alt, ze sladu na whisky)

Obsah alkoholu (obj./hm. %): 6,1% objem

Optimální teplota při nalévání: 9°C

Pivovar: Nussdorf

Baron Henrik Bachofen von Echt si poangličtil jméno na „sir Henry“ a začal orientovat svůj vídeňský pivovar na skotské speciality, k nimž patří v první řadě zde představovaný sladový mok, reprezentující ve Skotsku oblíbený druh piv vyráběných ze sladu určeného pro výrobu whisky, tedy ze sladu nakuřovaného nad přímým ohněm. Třeba dodat, že jde o zdařilého představitele tohoto skotského typu s výrazně svěží ovocnou vůní a chutí. Kouřová vůně a chuť ze sladu je držena v patřičných mezích, ale stačí k tomu, aby dodala pivu příjemnou, vyváženou suchost.

Nussdorfer Sir Henry's Dry Stout

Typ: Dry Stout (suchý)

Obsah alkoholu (obj./hm. %): 5,6% objem

Optimální teplota při nalévání: 10 - 13°C

Pivovar: Nussdorf

Nussdorf leží na kraji Vídeňského lesa (Wienerwald). Nussdorf znamená „vesnice ořechů“; to se však nevztahuje k místním obyvatelům, nýbrž k vyhlášeným lískovým oříškům. Ve vinných sklepech svého zámku v Nussdorfu vyrábí baron Henrik Bachofen von Echt „Suchý stout sira Henryho“. Při své čokoládové chuti a vůni vzbuzuje toto pivo dojem až přebohatý, ale v ovocném doznívání se ještě navíc připojuje výrazná suchost.

3.3.4 Víno

3.3.4.1 *Historie Rakouského vinařství*

Vinná réva zde byla známá patrně již 700 let před Kristem. Za začátek intenzivního pěstování vinné révy lze označit příchod římských legií, asi ve 3.století našeho letopočtu. Vojákům bylo nařízeno vysazovat vinnou révu a zakládat vinohrady ve všech podrobených zemích a samozřejmě v Podunají. A tímto způsobem se dostala vinná réva na Slovensko, Moravu, do Maďarska, a také do Rakouska. Vinařství v Rakousku je velmi podobné v mnoha případech i svázané s historií jižní Moravy.

(6,18)

3.3.4.2 *Jakostní rozdělení rakouských vín*

Stolní víno slouží ke každodenní spotřebě. Na etiketách je označován více způsoby:

- Osterreichischer Tafelwein (rakouské stolní víno)
- Tafelwein aus Österrich (stolní víno z Rakouska)
- Tafelwein (stolní víno)

Na etiketách nenalezneme následující údaje:

- Označení ročníku
- Vyznačení oblasti původu
- Jméno odrůdy, ze které bylo víno vyrobeno

Na etiketách jsou nutně uvedeny tyto údaje:

- Obsah láhve
- Procenta alkoholu
- Země původu hroznů, ze kterých je víno vyrobeno
- Adresa výrobce či distributora
- Název vína
- Barva vína, a také jeho chuťová charakteristika

Stolní vína jsou podávána jako suchá, polosuchá, sladká a velmi sladká, jako červená, růžová a bílá.

3.3.4.3 Vinařská oblast Wien

Tento region se skládá z jedné vinařské oblasti, která nese jméno hlavního města Rakouska. V oblasti převažuje výroba bílých vín, která jsou připravována z tradičních odrůd rakouského vinařství. Také se zde připravují vína červená. Vídeň je jedním z mála evropských měst, které je zároveň vinařským regionem.

Oblast Wien je stará jako město samé. Původ keltského osídlení „Vendunia“ či základny římských legií „Vindobona“ jsou známé prvopočátky v historii Vídně. O slávu a prosperitu vinařství v této oblasti se významnou měrou zasloužily tři osobnosti.

Jednou z nich je římský císař Marcus Probus (276-282), který zrušil výnos zakazující pěstování vinné révy mimo území Římské říše.

Nejstarší dokument o pěstování vinné révy v této oblasti pochází z roku 1132. Také ve středověku jsou všechny části města nazývány „vinnými horami“. Základem pro vinařství byl výnos císaře Josefa II. Ten stanovil cenu vídeňských vín a vydal některá ochranná opatření. Více než sto osmdesát koncesí vydaných pro vídeňské vinaře a takřka sedm set vinařských domů tvoří základ pro rozvoj vinařství v oblasti. Vína jsou prodávána v typických bílých lahvích, ale také v charakteristických butelkách a stávají se tak cenným suvenýrem pro návštěvníky Vídně.

Kvalita zdejších vín je nově ochraňována známkou „Vienna Classic“. Hlavní odrůdou oblasti je Grüner Veltliner a Traminer. Z modrých odrůd je to Zweigelt, ale také zde nalezneme takřka 10 ha odrůdy Cabernet Sauvignon. (6,17,18)

3.3.4.4 Přehled odrůd vinařské oblasti Wien

Bílé odrůdy

Veltlínské zelené	-197ha
Ryzlink rýnský	- 88ha
Rulandské bílé	- 84ha
Gemischter Satz	- 73ha

Modré odrůdy

Zweigelt	- 38ha
----------	--------

3.3.4.5 Popis vinařských odrůd

Veltlínské zelené

Je nejdůležitější odrůdou v Rakousku. Je to úrodná odrůda a výnos proto požaduje regulaci. Roste zejména v hluboké sprašové půdě, nemá ráda sucho, je citlivá během rozkvetu a je náchylná k nemocem. Její pěstování se snížilo o 22% mezi lety 1999 a 2009, ale stále zachovává dominantní postavení v celkové rakouské ploše vinic. (18)

Ryzlink rýnský

Ryzlink rýnský je světově známá odrůda, která má vedle Veltlínské zelené velkou důležitost a význam ve vinařských oblastech podél Dunaje a jeho přítoků, v oblasti tak bohaté na zvětralé skalní primární půdy. Ryzlink rýnský je nazýván králem bílých vín. Pozdní zrání hroznů je velmi náročný na vinice, vinný stonek a je citlivý na nekrózu, stopku hniloby a plíseň botrytis. Vína Ryzlink vyzařují mladou okouzlující ovocnou chuť. (18)

Rulandské bílé

Tato odrůda je velmi citlivá na plíseň botrytis, pokud není napadena, dosahuje vynikajícího dozrání hroznů. Toto víno tvoří velkou paletu kvalitních vín, aromatických a ovocných s vůní jablek až po velká sladká likérová vína.(17)

Zweigelt

Vznikla křížením odrůd Frankovka a Svatovavřinecké ve Spolkovém institutu v Klosterneuburgu v Rakousku roku 1922. Autorem se stal Fritz Zweigelt. Dnes je to nejrozšířenější modrá odrůda. Je to velmi produktivní odrůda raného zrání, s nízkou odolností proti padlí, plísním a jarním mrazíkům. V opačném případě odolává zimním mrazům a nemá specifické požadavky na polohu a typ půdy. (17)

4 STRAVOVÁNÍ

4.1 Snídaně

Snídaně se obvykle skládá ze šálku čaje nebo kávy a housky s máslem a džemem – tímto vás pohostí, pokud se ubytujete v hostelu, penzionu, v soukromí, případně nějakém levném hotelu. Většina středně drahých hotelů své hosty hýčká snídaní podávanou ve formě samoobslužného bufetu. V tomto případě budete mít příležitost pochutnat si na neomezeném množství cereálií, müsli, vajec, studených uzenin, sýra a samozřejmě pečiva.

Ve většině kaváren se setkáte se stálou nabídkou snídaní – i zde se jedná o šálek čaje nebo kávy a několik housek s máslem a džemem, případně sladké pečivo.

4.2 Svačina

Svačina se v Rakousku většinou odbývá u takřka všudypřítomných pouličních stánků s párky. Tady dostanete horký párek a další lehká jídla, jako například hranolky a burgery. Kromě toho vám tu nabídnou nealkoholické nápoje a pivo v plechovce. Párky se u těchto stánků objevují v nejrůznějších podobách, nejběžnější jsou: frankfurtský párek, pečená klobása, vařený párek. Za zkoušku rozhodně stojí také kořeněný debrecínský párek, kari párek s velkou dávkou kari, párek naplněný kousky taveného sýra. K párkům si můžete dát i trochu hořčice.

4.3 Hlavní jídlo

Na hlavním jídle si můžete pochutnat v některé z místních kaváren, ale podstatně větší výběr na vás čeká v restauraci, eventuálně hostinci. Obecně platí, že restaurace jsou na oběd otevřeny od 12:00 – 14:00 a na večeři od 18:00 – 21:30, avšak ve velkých městech se snadno najde stravovací zařízení otevřené do jedenácté či dvanácté hodiny večer.

Stravování v restauracích nemusí být až tak drahé. Kvalita jídel je obvykle velmi vysoká a jejich ceny se liší místo od místa. Sytá polévka vás vyjde na 2,50 – 4 EUR. Za hlavní jídlo ve stylu smaženého řízku s přílohou dáte v jednodušěji zařízené restauraci přibližně 7 – 10 EUR. 15 EUR a více pokud zamíříte do luxusního podniku. Nejlevnější hlavní jídla jsou nudle ve stylu italských těstovin se sýrem - jde o typickou součást tradiční rakouské venkovské kuchyně. Cena se pohybuje kolem 6 – 8 EUR.

Ve většině stravovacích zařízení najdete jídelní lístek s přehledem nabízených jídel i s cenami. Nebude tam chybět několik stálých menu o dvou či třech chodech. Často je tato nabídka oznamována na tabulích umístěných u vchodu. Je dobré si zapamatovat kolik kusů pečiva jste snědli k polévce a k dalšímu jídlu, neboť při placení se vás na to číšník zeptá.

4.4 Vegetariánská jídla

Rakousko není moc pro vegetariány země zaslíbenou. Lidé, kteří se vyhýbají konzumaci masa, si mohou objednat vaječnou omeletu se zeleninou nebo sladkou zavařeninou, případně jídla jako například knedlík s vejci nebo krupicovou kaši, smažený sýr (ementál). Restaurace ve velkých městech mají v nabídce další nápaditější vegetariánské pokrmy: závin se zeleninou, špenátem nebo sýrem, nebo oblastní speciality, jako například Korutanské nudle, houby známé jako lišky. Jednotvárnost rakouské kuchyně si můžete zpříjemnit některou z pizzerií, kde vám nabídnou italská jídla a těstoviny.

5 ZAJÍMAVÉ MÍSTA

Na těchto místech propojíte plný žaludek s rekreací. Nahlédnete i do historie čokolády a kávy.

5.1 Muzeum čokolády

Chcete-li si zlepšit náladu, tak toto je to pravé místo, kde budete uvítáni sladkostmi. Tady na tomto místě se ponoříte do umění výroby cukrovinek v domě Heindl a sledovat výrobu cukrovinek jako například Sisiin tolar, ořechů, čokolády a pečených kaštanů. Potom se dozvíte vzrušující věci o hnědém zlatě na prohlídce s průvodcem: objev kakaa, pěstování a zpracování na výrobu jemných čokolád. Mimoto uvidíte staré, ale dobře udržované stroje, nostalgické balení čokolády a čokoládová umělecká díla, která se dají jíst. Čekají tam i tři čokoládové fontány s vynikající 100% JAVA mléčnou čokoládou, hořkou čokoládou a bílou čokoládou, kterou můžeme i ochutnat. Pak se můžete podívat na další prohlídku, a to vyhlídkovou plošinou, která vám nabídne exkluzivní pohled do výrobních procesů domu Heindl.

Toto muzeum také nabízí zajímavé workshopy, akce a semináře pro dospělé i děti, například den matek, malování s čokoládou, velikonoční dílna pro děti, domácí čokoláda, dlouhá noc muzeí, domácí cukroví a další.(19)

5.2 Muzeum kávy

Edmund Mayr založil Muzeum kávy v roce 2003. Většina exponátů pochází z jeho soukromého vlastnictví. Sběrka skýtá mnoho krásných kousků od espresa stroje, brusky až po exotické doplňky z několika století a mnoha kultur. Hlavní správce Edmund Mayr má určitou vášeň pro kávu, kterou dává najevo prostřednictvím kolekce.

Toto muzeum zprostředkovává výměnu a prodej věcných exponátů. Také pořádá různé výstavy, semináře, koncerty, prezentace výrobků a další.(20)

5.3 Heurigen

Heurigen jsou tradiční vinárny, se kterými se setkáme zejména v bývalých vesničkách, které jsou dnes součástí vídeňských předměstí, ale také na svazích Vídeňského lesa a ve vinařských oblastech. Slovo heurig znamená „letošní“ a připomíná, že právě v těchto sklepech nabízí vinaři nové víno, které si zákazníci mohli okamžitě zakoupit. Dříve si lidé toužící po ochutnávce přinášeli vlastní jídlo a společně usedali na dřevěné lavice a usedali ve vinařově sadu, kam jim rodinní příslušníci nosili víno. Dnes ve většině Heurigen najdeme samoobslužný bufet s venkovskými pokrmy, zejména sýrem a uzeninami. K návštěvě Heurigen patří neodmyslitelně sentimentální hudba hraná na housle, kytaru, akordeon. V současnosti se s tímto zpestřením spíše setkáme pouze v turisticky nejrůšnějších částech země. Heurigen mohou být otevřeny pouze tři sta dnů v roce a navíc mohou nabízet víno a potraviny vyrobené přímo na místě majitelem či jeho rodinou. Jestliže je Heurigen otevřen, obvykle je nad vchodem umístěn svazek větví z neopadaných stromů (Buschen). (4)

5.4 Naschmarkt

Naschmarkt je nejznámější vídeňský trh. Nesmírně ohromná řada stánků a restaurací se rozkládá v délce přes 500 metrů. Na západní straně trhu najdeme zábavnější část, všechny možné druhy masa, ovoce a zeleniny, koření, sýry, víno, olivy, indické a arabské speciality, a také stánky s úžasným kebabem a falafelem (smažené kuličky z bobů či cizrny). Na východní straně trh postupně přechází ve stánky indickými látkami, šperky a lacinými cetkami. Mezi stánky a rychlým občerstvením jsou začleněny restaurace. Často jsou celé prosklené, a když se tu posadíte a dáte si něco k snědku, zmocní se vás pocit, že jste v akváriu. (9)

5.5 Beisl

Beisl by se dalo přeložit jako „putyka“, ale na naše poměry se jedná spíše o velmi pěkné hospody. Originál poznáte podle klíčových vlastností. Za prvé je to pivnice s dřevěným obložením a jednoduchými dřevěnými stoly. Za druhé - někde v rohu stojí kachlová kamna. A za třetí se podává především vydatný vídeňský pokrm. Zkrátka a dobře, jsou to nepříliš drahé podniky, kam chodí věrná domácí klientela. V poslední době se objevily (občas dražší) neo-beislny. Tyto podniky trochu otřásly zvyklostmi: některé přidaly nové příchuť k tradičním receptům, jiné zase porušují tradice moderním zařízením a dokonce mají

módní barový pult. Jejich obliba roste a zdejší lidé jsou v harmonii s vídeňskou tradicí, ochotně přijímají nové a připojují to k zažitému původnímu. (9)

5.6 Stánek s klobásami

Stánek s klobásami je místem, kde si Vídeňan může podle chuti dopřát svačinku. Během dne housku s bavorskou sekanou nebo za vlhého večera „Heisse“. Heisse není nic jiného než klobása, která se po objednávce podává na talíři s ostrou nebo sladkou hořčicí.

Vídeňan rád pije u řezníka či u stánku s klobásami, navzdory jejímu poněkud nejistému původu. Podle informací od řezníka může také pocházet z koňského masa. Houska může být potřena hořčicí. (3)

5.7 Stadtheuriger

Obvykle jsou umístěny ve sklepních prostorech bývalých městských klášterů.

Nachází se v centru města v podzemních štolách, které pocházejí většinou z doby válek s Turky. Tyto „katakomy“ vedou i několik pater pod zem a rozprostírají se v chodbách dlouhých stovky metrů.

Ve většině těchto podzemních chodeb funguje samoobsluha, protože číšník by musel naběhat padesát kilometrů za večer a ještě mezi stoly. V některých sklepech hrají „Heurigen-Ensembles“, složené většinou z houslí, klarinetu, basy, tahací harmoniky a kytary.

ZÁVĚR

Obsahem bakalářské práce bylo popsat vídeňskou gastronomii, a jaký na ni měly vliv ostatní kuchyně. V práci jsem se snažila uvést typické vídeňské pokrmy a nápoje. Zabývala jsem se historickými kořeny této kuchyně, jejími speciality a tradicemi.

Tato kuchyně se odvíjí z historických kořenů Vídně. Její speciality jsou propojeny s českou, maďarskou, polskou, italskou a německou kuchyní. Tyto kuchyně dávají vídeňské gastronomii určité prvky a kulinářské tradice. Tato kuchyně je známá svou úpravou hovězího masa na jakýkoliv způsob. Také hodně používá zeleninu, ryby, zvěřinu, houby. Zároveň tato kuchyně nabízí moučníky a dorty, které jsou vyhlášené po celém světě.

Vídeň je velice známá svým pivem a vínem. Její pivo je spjato s německým a českým. Víno pěstují spíše bílé, ale najdou se i odrůdy červené. Známé jsou i jejich tržnice, ochutnávky mladého vína, různá muzea a jejich kulinářský program, stánky s klobásami a hostince.

Tímto tématem jsem chtěla vídeňskou gastronomii snáz přiblížit a vyzdvihnout její přednosti.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Odborná literatura:

- [1] LEIDIG, M. Vídeň, Ikar, Praha 2006, ISBN 80-249-0618-X
- [2] LACIKA, J. Vídeň turistický průvodce, Příroda, Bratislava 2007. ISBN 80-07-01547-7
- [3] BEYERL, B. Vídeň, 1. Vydání, Computer Press, Brno 2009. ISBN 978-80-251-2276-1
- [4] BOUSFIELD, J. Vídeň, Jota, Brno 2006. ISBN 80-7217-406-1
- [5] CZEZNIIEWICZ-UMER, T. Rakousko, Ikar, Praha 2004. ISBN 80-249-0327-X
- [6] DOLEŽAL, P. Evropská vína v podmínkách české gastronomie, Petr+Iva, Nový Bydžov 2003. ISBN 9788090274884
- [7] FIALA, V. Vídeň, ASPI, Praha 2004. ISBN 9788073570569
- [8] JACKSON, M. Pivo: Průvodce světem piva pro laiky i odborníky více než 500 klasických piv, Fortuna Print, Praha 2001. ISBN 80-86144-17-8
- [9] SIEG, C. Vídeň, Svojtka & Co., Praha 2011. ISBN 978-1-74179-002-3
- [10] VERHOEF, B. Komplettní encyklopedie piva, Čestlice: REBO, 2004. ISBN 80-7234-116-2

Internetové stránky:

- [11] <http://www.sacher.com>
- [12] <http://stadtbrauerei.at/>
- [13] <http://www.salmbraeu.com/>
- [14] <http://www.original-mozartkugel.com/>
- [15] <http://www.linz.at>
- [16] <http://www.linzertorte.at/>
- [17] <http://www.vino.cz>
- [18] <http://www.austrianwine.com>
- [19] <http://www.schokomuseum.at/>

[20] www.kaffeemuseum.at

[20] www.kaffeemuseum.at

[21] <http://uzeniny-parky.vyrobce.cz/>

[22] <http://www.austria.info>

[23] <http://www.donauauen.at/>

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. I. Moučníky

Příloha č. II. Hlavní jídla

Příloha P I: moučníky

Sacher dort



Mozartovy koule



Linecký dort



Příloha P I: Hlavní jídla

Vídeňský řízek



Tafelspitz – hovězí vařené

