

ESSEN&TRINKEN IN WIEN

Die Österreicher essen viel Fleisch und das ist kein großes Geheimnis. Sie lieben viel Fleisch und essen viel fettes Fleisch. Fast jeder Portion besteht aus Fleisch und eine sehr bekannte Speise ist der Wiener Schnitzel. Aber sie haben noch mehrere Spezialitäten wie Österreichisches Brot, Apfel-Strudel, Sacher Torte und sie sind international bekannt österreichische den Wein und Bier ist auf großen Bier und Wein Festivals sehr bekannt.

Aber wenn Sie fettfreies Essen mögen und wenn Sie ein Vegetarianer sind, sollen Sie keine Angst haben und Sie müssen nicht einen Ausflug in Österreich und Wien sofort absagen, denn die vegetarische Essen ist sehr populär bei den Österreichern. Auch internationales Essen ist sehr populär in Wien. In Wien gibt es viele internationale Restaurants zum Beispiel französische, italienische, türkische, chinesische, griechische und noch andere Restaurants kann man in Wien finden.

TRADITIONELLE WIENER KÜCHE

Die Wiener Küche hat die internationale Küche beeinflusst, so wie die böhmische, adriatische oder ungarische Küche. Die Wiener Küche ist eine Mischung, beeinflusst von dem Vielvölkerstaat.

Im 18. Jahrhundert hatten großen Einfluss die italienische und französische Küche auf die Wiener Küche, jetzt hat die Wiener Küche einen bekannten Ruf im Ausland.

Typische Speisen der Wiener Küche:

- Rindsuppen mit zahlreichen Einlagen (Lungenstrudel, Leberknödel,...)
- Tafelspitz mit Apfel- oder Semmelkren, Schnittlauchsauce und Dillrahmfisolen
- Wiener Schnitzel traditionell Fleisch vom Kalb (auch anderes Fleisch zum Beispiel Schwein, Pute oder Huhn) und gemischter Salat
- Wiener Saftgulasch
- Beuschel (auch Salonbeuschel)
- Gebackene Leber mit Erdäpfelsalat
- Altwiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel
- Schweinsbraten vom Schopf mit Semmelknödel und Sauerkraut
- Selchfleisch mit Sauerkraut und Knödel
- Kaiserschmarrn
- Millyrahm-Strudel in Vanillesauce
- Marillenknödel
- Apfelstrudel
- Palatschinken
- Sacher-Torte

DAS ESSEN

SUPPEN:

Suppen sind sehr einfaches und billiges Gericht. Sehr populär sind die Wiener Gulyassuppe oder das Wiener Gulasch und die Lieberknödelsuppe.

FLEISCH:

Wiener national Speise ist der Wiener Schnitzel. Aber sehr populär ist noch eine Fleisch Spezialität – Tafelspitz. Das war die liebste Speise von Franz Joseph (der Herrscher von Österreich) und wenn Sie in Österreich sind, müssen sie diese Speise probieren. Auch sehr populär ist eine gebratene Fattgans. Die Wienern essen die Gans an zu Gelegenheit, wie an den Geburtstag, auf großen Freieren oder am Weinachten.

JAUSE:

Typisch für Jause ist belegte Brote(Speck, Käse), verschiedene Arten von Würsteln mit Senf und Brot sowie Wurst- und Leberkäsesemmeln(Fleischkäse) oder gibt es noch andere weit verbreitete Spezialitäten, die vielleicht nicht kulinarische Spitzenwerte erreichen, aber durchaus typisch sind, die fester Bestandteil des Angebots der österreichischen Fastfood Variante Würstelstand ist.

SÜßSPEISEN:

Die Wienern haben viele Süßspeisen. Sehr besonders ist der Rechrucken – das ist eine Schokoladen Torte mit der Mandelfülle. Auch wenn Sie die Süßspeisen nicht so gern mögen, müssen Sie die Sacher Torte probieren. Viele Chefs behaupten sie hätten das original Rezept von den König der Torten. Diese Torte ist übergossen aus den Schokoladen Tortenteig mit Aprikosen Marmelade und mit die Schokoladen Glasur. Der Zückerbäcker Franz Sacher hat diese Torte für den Prinz von Metternich gebacken. Sehr populär sind auch die Strudel, der Apfelstrudel und der Millyrahm-Strudel.

DIE GETRÄNKE:

In Österreich gibt es wenige Gesetzen gegen das Alkohol. Man kann das Bier oder den Wein im Lokal auch vor 9 Uhr am Morgen bekommen. Für viele Österreicher ist das Bier das erste Getränk was sie am Morgen trinken und nicht der Kaffee.

WIEN:

Wein wird vor allem im Osten des Landes angebaut, die wichtigsten Anbauggebiete befinden sich in Wien, Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark. Der noch junge Wein wird Heuriger genannt und in den gleichnamigen Lokalen in Wien und Umgebung ausgeschenkt, wo auch kleine Speisen erhältlich sind. In der Steiermark und dem Burgenland heißen die Heurigen Buschenschanken.

HEURIG:**BIER:**

Das Bier in Österreich ist sehr populär und nicht so billig. Bier wird meist in folgenden Größen serviert: Pfiff (0,2 l), Seidel/kleines (0,3 l) und Krüger/Halbe/großes (0,5 l). Bei Festen werden oft noch die aus Bayern bekannte Maß (1,0 l) oder ein Doppelliter/Doppler (2,0 l) ausgeschenkt. Beliebte Biersorten sind das helle Lagerbier (in Österreich als Märzen bezeichnet) sowie Zwickelbier (naturtrüb) und das Weizenbier. Zu Festtagen wie Weihnachten und Ostern wird auch Bockbier angeboten.

KAFFE:

Kaffee wird auch in Österreich in verschiedenen Variationen zubereitet als Verlängerter, Melange, Kapuziner und großer und kleiner Brauner. Eine größere Auswahl bieten die typischen Wiener Kaffeehäuser.