

Na tropie kulinarnych przyjemności

Austria to prawdziwy raj dla spragnionych kulinarnych uniesień. Od zachodniej do wschodniej granicy szefowie kuchni rozpieszczają gości swojskimi daniami lub kreatywnymi, nowymi interpretacjami. W miarę możliwości składniki do przygotowania dań pochodzą z regionu, podobnie jak towarzyszące im napoje. Współpraca między rolnikami a restauratorami jest tradycyjnie bliska. Gastronomowie najchętniej kupują najwyższej jakości produkty w manufakturach, winnicach, małych gorzelniach i browarach. Ale nie tylko gospody i restauracje przygotowały coś pysznego na ząb. Przez Austrię wiedzie wiele kulinarnych szlaków pieszych lub rowerowych. Ponadto regularnie odbywają się imprezy poświęcone kulturze dobrego jedzenia i regionalnym specjałom.

[Austriacka kuchnia](#)

Typowa kuchnia austriacka i przepisy

Od strudla jabłkowego po sznaps limbowy: Austria stała się prawdziwym krajem dla smakoszy. Oczywiście mimo całej różnorodności i wielu nowości nie wolno zapominać o wiedeńskim sznyclu, gulaszu, domowych kluskach z serem i prażoną cebulką a także daniach rybnych. Liczne wspaniałe typowo austriackie potrawy cieszą się niezmienną popularnością także daleko poza granicami Austrii. W naszym e-booku ze smakołykami i przepisami znajdziesz także wiele innych kulinarnych inspiracji.

[Przepisy na dania z Austrii](#)

Najważniejsze szlaki i regiony kulinarne

Serowy szlak KäseStrasse w Bregenzerwald w Vorarlberg

Serowy szlak KäseStrasse nie jest szlakiem w tradycyjnym tego słowa znaczeniu, ale raczej stowarzyszeniem ekspertów z różnych dziedzin. Członkowie – alpejscy serowarzy, gospodarstwa rolne z produkcją sera prowadzące sprzedaż bezpośrednią – zapraszają na degustacje i zdradzają sekrety dot. produkcji serów. Także wiele gospód w Bregenzerwald jest członkami KäseStrasse. Gospodarze Ci są określanii, jako „serowi gospodarze”, co oczywiście znajduje również odzwierciedlenie w karcie dań. Większość z nich oferuje swoje przysmaki w typowych dla Bregenzerwald karczmach, w przytulnych pomieszczeniach z widokiem na pokryte gontem fasady.

www.kaesestrasse.at

Tyrolski szlak destylatów Tiroler Schnapsstraße

Aż 2500 spośród 4000 tyrolskich destylarni posiada prawo do destylacji już od czasów Marii Teresy. Wiedza o sztuce destylowania jest często przekazywana i doskonalona z pokolenia na pokolenie. Co roku producenci destylatów przetwarzają około 5 milionów kilogramów owoców. Na tyrolskim szlaku destylatów znajduje się 40 firm partnerskich w tyrolskiej dolinie rzeki Inn, jej odnogach i we wschodnim Tyrolu. Jest to idealne miejsce, aby poznać tajniki sztuki destylacji.

www.tirol.at/reisefuehrer/kultur-leben/kulinarik/schnapsroute

Szlak Via Culinaria w Ziemi Salzburskiej

10 tras Via Culinaria oplata Ziemię Salzburską niczym sieć ścieżek i adresów dobrego smaku. Tematy 10 szlaków kulinarnych rozkoszy to: nagradzane restauracje, mięso, ryby, zioła, ekologiczne specjały, sery, piwo i destylaty, słodkości, sztuka kulinarna w górskich gospodach i karczmach. Wszystkie 330 destynacji wzdłuż Via Culinaria zostało starannie wybranych. Są one ściśle związane z regionem i kulinarną historią danego kraju związkowego.

www.salzburgerland.com/de/via-culinaria

„Głodni prawdziwych smaków“ w Górnej Austrii

W Górnej Austrii niemalże każda droga to szlak kulinarnych przyjemności. Pod hasłem „hungrig auf echt (pol. na prawdę głodni)” regiony zapraszają na kulinarne atrakcje. Na przykład w regionie Mühlviertler Alm odbywają się degustacje piwa, ziół i boczku. Natomiast w regionie Dachstein-Salzkammergut można spróbować kawioru musztardowego i specjalnych przypraw. Zaś nad Dunajem browary, destylarnie i nagradzani szefowie kuchni pozwalają zajrzeć za kulisę swojej działalności..

www.oberoesterreich.at/kulinarik.html

Styryjski szlak jabłkowy Apfelstrasse

Ta 25-kilometrowa droga tematyczna wije się przez region ApfelLand-Stubenbergsee. W największym regionie uprawy jabłoni w Austrii rośnie ponad pół miliona drzew owocowych. Wzdłuż sadów jabłoniowych liczne karczmy i lokale serwujące cydr zapraszają do pokrzepienia się regionalnymi produktami. Paleta smaków rozciąga się od soków przez cydr po wyborne szlachetne destylaty. Wiosną szczególną atrakcją stanowią kwitnące drzewa, latem zaś kuszą piękne pagórkowate krajobrazy, a jesienią warto odwiedzić to miejsce ze względu na zbiory. www.apfelstrasse.at

Vulkanland Route 66 – Droga pełna życia

Podobnie jak słynna autostrada przez Stany Zjednoczone, federalna droga krajowa 66 w styryjskiej krainie wód termalnych i wulkanów również nosi nazwę Route 66. Szczególną cechą styryjskiej wersji o długości 80 km są rozlokowane po drodze najpopularniejsze styryjskie manufaktury dla smakoszy. Oprócz czekoladowego świata rozkoszy Zotter, na gości czeka „Fromagerie”, manufaktura szynki Vulcano i manufaktura Gölles, znana z doskonałych brandy i wybornego octu. W tych miejscach można wziąć udział w degustacji, odpocząć oraz uzupełnić domowe zapasy. Oczywiście po dodrze nie może zabraknąć „czarnego złota” Styrii, czyli oleju z pestek dyni. Ten cenny płyn jest dostępny w sklepach bezpośrednio na gospodarstwach lub w wiejskich delikatesach. Ponadto ważnym elementem koncepcji jest również kultura wina, z której słynie region.

www.steiermark.com/de/Thermen-Vulkanland/Region/Kulinarische-Schaetze/Vulkanland-Route-66

Szlak cydru Moststraße w Mostviertel

Szlak cydru Moststraße wije się przez region Mostviertler Hügelland w Dolnej Austrii. Przebiega przez największy obszar uprawy gruszek w Austrii. Rosną one na wysokich drzewach, które są szczególnie urokliwe w porze kwitnienia pod koniec kwietnia. W Mostviertler produkuje się soki i destylaty z gruszek. Naprawdę wyjątkowym produktem są cydrylic gruszkowe z jednego gatunku gruszki i cydrylic mieszane. W większości innych regionów cydrylic podstawą tego orzeźwiającego napoju są jabłka..

<https://moststrasse.mostviertel.at>

Regiony kulinarnych rozkoszy w Austrii

Każdy, kto zauważy znak jakości AMA GENUSS REGION u rolnika, w manufakturze lub punkcie gastronomicznym, może mieć pewność, że w tym miejscu produkowane, uszlachetniane i przetwarzane są wysokiej jakości regionalne produkty żywnościowe. Około 3000 firm spełnia jasno określone kryteria jakości. Podmioty te są regularnie kontrolowane przez zewnętrzne instytucje. www.genussregionen.at

Slow Food w Karyntii

Wszystkie austriackie kraje związkowe przywiązują dużą wagę do regionalności. W tym względzie wyróżnia się jednak najbardziej na południe wysunięty kraj związkowy Austrii, Karyntia. Tutaj w szczególny sposób celebrowana jest kultura świadomego odżywiania

się i zrównoważona produkcja żywności w duchu międzynarodowego stowarzyszenia Slow Food. Punkty i regiony Slow Food przygotowały specjalne programy. Bogata oferta obejmuje kursy serowarskie lub lepienia karynckich pierogów, a także degustacje i wizyty w manufakturach dla smakoszy. www.slowfood-kaernten.at

Wybrane szlaki po winnicach i regiony uprawy winorośli

Szlak winnic Südsteirische Weinstraße w Południowej Styrii

Najstarszy szlak wśród winnic w Austrii biegnie na odcinku około 25 kilometrów przez urocze wzgórza południowej Styrii. Krajobraz charakteryzują winnice, lasy i kwieciste łąki. Wzdłuż szlaku znajduje się wiele miejsc, w których warto się zatrzymać na chwilę odpoczynku: od winnic przez renomowane restauracje po rustykalne tawerny. www.suedsteiermark.com/de/Die-Suedsteirische-Weinstrasse_p488187

Szlak winnic Sausaler Weinstraße

Szlak Sausaler Weinstraße znany jest z najbardziej stromych winnic w Styrii. Flagowym produktem w tym regionie jest Riesling. Ma swój początek w winiarskim mieście Leibnitz, prowadzi najpierw przez południowe zbocza regionu uprawy winorośli Sausal przez Na tropie kulinarnych rozkoszy (stan marzec 2022) dolinę Sulmtal i skręca w Fresing przez mieszany las na wysokogórski Kitzack, skąd rozpościera się szczególnie malowniczy widok. www.suedsteiermark.com/de/Die-Sausaler-Weinstrasse_p61156

Szlak Klapotetz Weinstraße

Ten biegnący wśród winnic szlak, który zaczyna się w pobliżu Leutschach, swoją nazwę zawdzięcza znajdującym się wzdłuż szlaku Klapotetz, czyli wiatrakom do odstraszenia ptaków. Pierwotnie wiatraki Klapotetz, których nazwa pochodzi od słoweńskiego słowa „klopotati” = grzechotać i „klopotec”, służyły do odstraszenia ptaków z winnicy. Dziś są raczej symbolem południowej Styrii i styryjskiej tradycji uprawy winorośli. www.suedsteiermark.com/de/Die-Klapotetz-Weinstrasse_p488196

Szlak Schilcherweinstraße

Wino różowe Schilcher to specjalność produkowana wyłącznie w zachodniej Styrii. Wino różowe tłoczone jest z winogron gatunku Blauer Wildbacher. Temu specjalowi poświęcony jest 74-kilometrowy szlak Schilcherstraße, przy którym znajduje się między innymi miejscowość Deutschlandsberg. www.schilcherland.at/de/Schilcherweinstraße_p62349

Szlaki wśród winnic w Burgenlandzie

Okolo 300 słonecznych dni, doskonała gleba, żywotne winorośla i uznani na całym świecie producenci win: to wyróżnia 4 regiony uprawy winorośli Burgenlandu. Wszystkie z nich są połączone siecią szlaków. Z typowych odmian uprawianych w tym kraju związkowym produkuje się wyborne wina czerwone, w tym w szczególności Zweigelt i Blaufränkisch.

www.burgenland.info/genussvoll-leben/winzer-vinotheken/weinbauggebiete

Szlak winnic w Dolnej Austrii

Dolna Austria to największy region uprawy winorośli w Austrii. Powierzchnia winnic wynosi łącznie około 28 000 hektarów. Szlak winnic w Dolnej Austrii o długości 830 km przebiega przez wszystkie 8 regionów winiarskich w tym kraju związkowym. Prowadzi do wpisanego na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO regionu Wachau, znanego z doskonałych win Riesling. Natomiast wielbiciele wina Grüner Veltliner znajdą to, czego szukają w Kremstal, Traisental, Carnuntum, Kamptal i Wagram. Na południu znajduje się region uzdrowiskowy Wienerwald, który oferuje autochtoniczne specjały, takie jak Zierfandler i Rotgipfler. Szczególnie Weinviertel rozpieszcza uroczymi alejkami wśród piwniczek, gdzie serwowane są jakościowe wina z oznaczeniem DAC. DAC oznacza wino typowe dla danego regionu, nagrodzone tytułem „Districtus Austriae Controllatus” Controllatus“. www.niederoesterreich.at/wein

Wiedeńskie wędrówki wśród winnic

W Wiedniu winorośl rośnie na powierzchni około 620 hektarów. Stolica Austrii jest jedyną metropolią w Europie, w której uprawia się znaczne ilości tej rośliny. Winnice są udostępnione zwiedzającym poprzez sieć szlaków do wędrówek pieszych. Wzdłuż ścieżek winnice przeplatają się z licznymi gospodami typu Heuriger i wspaniałymi widokami na Wiedeń. Jedną z najbardziej znanych tras biegnie przez Sievering obok winnicy Cobenzl do Grinzing, a stamtąd przez Nussberg do Nussdorf.

www.wien.info/de/einkaufen-essen-trinken/wiener-wein-heurige

Kulinarne wyprawy piesze i rowerowe

W wielu regionach Austrii można wędrować lub jeździć na rowerze od jednej atrakcji kulinarnej do kolejnej. Kulinarne przystanki zwykle obejmują posiłek oparty o regionalne specjały, czasami zaś zwiedzanie z przewodnikiem lub degustację.

- „Schritt für Schritt von Gang zu Gang (pol. Krok po kroku, od dania do dania)” to motto w Bregenzerwald w Vorarlbergu: www.bregenzerwald.at/kulinarisch-wandern-im-bregenzerwald
- „Bewegung mit Genuss (pol. Ruch i kulinarne przyjemności)” to motto letniej wędrówki kulinarnej w Serfaus-Fiss-Ladis. Alternatywnie, trasę można również pokonać na rowerze górskim: www.serfaus-fiss-ladis.at/de/Sommerurlaub/Erlebnis-Genuss/Kulinarikwanderung
- Przez region wypoczynkowy wokół Kufstein prowadzą dwie specjalnie oznaczone „trasy kulinarnych przyjemności” z naciskiem na „ser i zioła” oraz „jałowiec”: www.kufstein.com/de/tirol-natur/sommer/wandern-bergbahnen/themenwege/genussrouten.html
- Na Hochkönig w Ziemi Salzburskiej 16 ziołowych gospód górskich zachęca do wędrówek i degustacji: www.hochkoenig.at/de/sommer/wandern/kraeuterwandern-am-hochkoenig.html
- Piesze wędrówki i rozkoszowanie się smakiem łączą oferty zebrane pod hasłem "Hüttenkult" w regionie Villach – Faaker See – Ossiacher See w Karyntii: www.huettenkult.at
- Dobry pomysł na spacer po mieście: różne miejskie lokale i degustacja w każdym z miejsc kilku specjałów – to koncepcja Gusto Guerrilla Tour, które odbywają się w określonych terminach w Wiedniu i Grazu: www.gustoguerrilla.at
- Fani ruchu na świeżym powietrzu mogą wędrować po dwóch różnych trasach o długości 524 lub 370 km w Styrii „Vom Gletscher zum Wein (pol. Od lodowca do winnicy)”: www.steiermark.com/de/Steiermark/Aktiv-in-der-Natur/Wandern/Vom-Gletscher-zum-Wein
- Szlak piwny przez miasto Salzburg łączy 11 browarów: www.salzburg.info/de/hotels-angebote/rundfahrten-fuehrungen/stadtwandern/salzburger-bierkultur
- Wizyty w wielu gospodach w ciągu jednego dnia są popularną aktywnością na Rax w Dolnej Austrii. Na płaskowyżu znajduje się 7 gospód górskich: www.semmering-rax.com/huettenhuepfen-rax
- Wędrówka, menu dla smakoszy przygotowane przez wielokrotnie nagradzanego szefa kuchni i nocleg w chacie w pakiecie, z możliwością rezerwacji w określonych terminach w Alpach Wiedeńskich w Dolnej Austrii. www.wieneralpen.at/haubenkochen

Kulinarne wydarzenia

Od festiwalu dla smakoszy w mieście po miejsca spotkań dla koneserów w górach i na alejkach wśród piwniczek: W Austrii ludzie potrafią celebrować lokalne kulinarne specjały.

- „In die Greaen gehen (pol. Chodźmy na łono natury)” w Weinviertel: zgodnie ze starym zwyczajem winiarze oprowadzają wiosną przez winnice i po okolicy. Wycieczki obejmują zwykle także degustacje wina: www.weinviertel.at/greaen
- Wachau-Gourmet-Festival, od 23 marca do 6 kwietnia 2023: www.vinaria.at/wachau-gourmet-festival/de
- FELIX 2023 – festiwal karczm Wirtshausfestival w regionie Traunsee-Almtal od 24 marca do 1 maja 2023: www.ausflugstipps.at/oesterreich-veranstaltung/detail/430182584/felix-2022-das-wirtshausfestival-traunsee-almatal.html
- Na festiwalu Genuss-Festival w wiedeńskim Stadtpark od 12 do 14 maja 2023 prezentują się regionalne manufaktury, restauracje i gospodarstwa: www.genussregionen.at/de/genussfestival-2022
- Küchenkult to nazwa festiwalu, który odbywa się w maju w regionie Villach – Faaker See – Ossiacher See w Karyntii: www.kuechenkult.at
- Festiwal kulinarny „eat & meet” w Salzburgu od 1 do 31 marca 2023, Motto: „Vegourmets“: www.salzburg-altstadt.at/de/eat-meet
- 7 regionalnych potraw, 13 wyselekcjonowanych win od winiarzy z regionu, a pomiędzy nimi romantyczny spacer po alejkach wśród piwniczek oświetlonych pochodniami to główne tematy sierpniowego festiwalu Weinviertler Kellergassenkulinarium: www.weinviertel.at/kellergassenkulinarium
- W lipcu i sierpniu festiwal Tafeln w Weinviertel zaprasza na wydarzenia kulinarne na świeżym powietrzu: www.weinviertel.at/tafeln-im-weinviertel
- Od sierpnia do października dożynkowy festiwal Salzburger Bauernherbst łączy tradycję, zwyczaje i kulinarne smakołyki: www.salzburgerland.com/de/bauernherbst
- 23 i 24 września 2023 „die Fetzig'n aus dem Zillertal" zapraszają na Jesienny Festiwal 2023 w ErlebnisSennerei Zillertal (pokazowa mleczarnia) w Mayrhofen. Zespół ErlebnisSennerei serwuje sezonowe przysmaki i słodkości z mleka. www.mayrhofen.at/de/products/das-fetzig-n-herbstfest-kombiticket-23-24092023b

Wyjątkowe specjały

Figi z Wiednia

Na południu Wiednia, pod pięknym adresem „Am Himmelreich”, w pobliżu Pałacu Neugebäude, Ursula Kujal i Harald Thiesz zrealizowali swoje marzenie zakładając gospodarstwo Feigenhof. Dojrzałe figi są dostępne tu od czerwca do listopada. Zaś produkty w słoikach, takie jak konfitury figowe, chutney figowe i musztarda przez cały rok. www.feigenhof.at

Rybne specjały z Burgenlandu

Początkowo Robert Jungwirth był murarzem i pracował na budowach w wielu krajach. Kilka lat temu założył działalność i zaczął hodowlę ryb w Seewinkel w Burgenland. W stawach Robert Jungwirth hoduje karpie karmione certyfikowaną ekologiczną karmą i sprzedaje ryby świeże lub przerobione. Asortyment obejmuje ryby wędzone, pasty rybne oraz takie specjały jak kawior czy mlecz z karpia. To ostatnie to płyn nasienny występujący u samców, który w Austrii często przyrządza się w panierce. Już wkrótce u Roberta Jungwirth dostępne będą raki szlachetne. Hodowla jest obecnie w trakcie budowy. www.karpfen-shop.at

Kawior alpejski z jesiotra i czeczugi

W Górnej Austrii, w pobliżu Parku Narodowego Alpy Wapienne, Helmut Schlader poświęcił się produkcji wyjątkowego przysmaku. Jesiotry i czeczugi w krystalicznie czystej wodzie z gór czują się jak w domu. Kawior z jesiotra syberyjskiego lub rosyjskiego oraz z czeczugi można kupić bezpośrednio u Helmuta Schladera oraz w licznych delikatesach w Austrii. www.alpenkaviar.at

Mącznik młynarek z Karyntii

W dolinie Lavant w Karyntii Andreas Koitz postanowił produkować żywność przyszłości. Zainspirowany degustacją owadów, kilka lat temu założył pierwszą w Austrii certyfikowaną ekologiczną farmę mącznika młynarka. Andreas Koitz i jego rodzina przetwarzają bogate w białko chrząszcze w chrupiące przekąski. Na przykład dostępne są chrząszcze pieczone i solone lub zanurzone w czekoladzie. Druga linia produktów obejmuje bionawozy i karmę dla zwierząt wzbogaconą mącznikami. Popyt na "Prime

Insects" jest wysoki. Wynika to również z faktu, że w Europie jest tylko kilku dostawców w tym segmencie.

www.primeinsects.com

Tofu z Seewinkel w Burgenlandzie

W Frauenkirchen w Seewinkel w Burgenlandzie, w manufakturze o nazwie „Manufaba” Ulla Wittmann produkuje tofu i specjały z nasion soi – ręcznie i w 100% z ekologicznych składników. Produkowane są tam różne rodzaje tofu, od tofu naturalnego, przez tofu z chili, po tofu wędzone. Dostępne są również soja do chrupania, surowe ziarna soi i dania z soją w słoikach.. www.manufaba.at

Wiedeńska lekcja fermentacji

Mieszkając przez lata w Japonii szefowa kuchni Sirkka Hammer poznawała tajniki fermentacji. Fermentacja inicjuje proces dojrzewania i jest jedną z najstarszych metod konserwacji żywności. Sprawia również, że produkty są łatwiej przyswajalne. Jako przykład można wymienić kiszoną kapustę, piwo, chleb na zakwasie i jogurt. Sirkka Hammer przekazuje swoją wiedzę podczas warsztatów. Uczestnicy uczą się na przykład, jak fermentować warzywa i tofu, a także jak robić miso, sake i sos sojowy.

www.wienermiso.at

Alpejskie krewetki z Tyrolu

Hall w Tyrolu jest ojczyzną „krewetki alpejskiej”. W gospodarstwie rybackim Alpen-Aqua-Farm Daniel Flock i Markus Schreiner hodują krewetki White-Tiger. Bez leków, bez pestycydów. Skorupiaki rosną w czystej wodzie źródlanej Tyrolu. <https://alpengarnelen.at>

Szafran z Dolnej Austrii

Organiczny szafran z regionu Marchfeld oferowany przez rodzinę Schartner z Lassees w Dolnej Austrii składa się wyłącznie z czerwonych znamion kwiatów, które są oddzielane od jasnożółtego słupka. Produkt jest przebiewany kilka razy ręcznie gwarantując, że do słoiczka trafią tylko w 100% czyste końcówki szafranu. Dzięki powolnemu i delikatnemu suszeniu przyprawa rozwija łagodne, bogate smaki i aromaty. www.schartners.eu

Biały kawior z Salzburga

Kawior z jesiotra białego albinosa jest jednym z najdroższych i najbardziej ekskluzywnych produktów spożywczych na świecie. Walter Grüll z Salzburga jest jednym z nielicznych

producentów „białego złota”. Kawior z jesiotra albinosa jest starannie ręcznie zbierany, myty, a następnie lekko solony. Produkt czysto naturalny, bez barwników i konserwantów. www.gruell-salzburg.at

Czarny czosnek z Karyntii

W gospodarstwie Margit Holzer w Lavanttal w Karyntii rośnie około 15 odmian czosnku. Ponadto produkuje się tu też tzw. „Black Garlic“. Czarny czosnek powstaje w kilkumiesięcznym procesie fermentacji. Smakuje lekko słodko z nutami waniliowymi i karmelowymi, a także charakteryzuje się tym, że nie pachnie czosnkiem. www.holzer-austria.com. www.holzer-austria.com

Baza zdjęć

W naszej mediatece znajdziecie bezpłatne zdjęcia w jakości do druku (prawo do publikacji w prasie/mediach w związku z turystyką): <https://views.austria.info>

Nie znaleźliście odpowiedniego zdjęcia? Zapraszam do kontaktu:
ewa.nasilowska@austria.info