



Sznicel, torcik i ekologiczne bataty

2015-01-20

Stolica Austrii to chyba jedyne miasto na świecie, które dało nazwę całemu szeregowi dań klasyfikowanych jako kuchnia wiedeńska. Nic dziwnego, że do miasta tłumnie ciągną smakosze z całego świata i kosztują lokalnych przysmaków, będących - jak austriacka metropolia - niezapomnianą mieszanką klasyki i nowoczesności.

Prawdziwy wiedeński Sznicel

Od czego zacząć kulinarną wycieczkę po Wiedniu? „Od klasycznego Wiener Schnitzel oczywiście”, odpowiedzą zwłaszcza ci, którzy akurat mają ochotę na konkretny obiad. To właśnie panierowany sznicel uznawany jest za jeden z głównych symboli wiedeńskiej kuchni. Nie wszyscy jednak wiedzą, że danie to nie powstało wcale w austriackiej stolicy. Najprawdopodobniej jest dziewiętnastowiecznym importem z Włoch. Niektórzy twierdzą, że sprowadził go sam Marszałek Radetzky (którego nazwisko upamiętniono w tytule sławnego marsza kończącego noworoczny koncert wiedeńskich filharmoników). Jakikolwiek nie byłoby pochodzenie sznicla, jego chrupiąca złocista skórka do dziś nie przestaje zachwycać wiedeńczyków.

Chcąc skosztować tego tradycyjnego przysmaku, pamiętajmy jednak, że w przeciwieństwie do naszego rodzimego schabowego, sznicel wiedeński bazuje na cielęciny. Wieprzowe panierowane kotlety figurują w menu niejednej wiedeńskiej restauracji i są znacznie tańsze, jednak z prawdziwym Wiener schnitzel nie mają wiele wspólnego.

Coś na deser

Po krzepiącym obiedzie ze sznyclem w roli głównej pora na coś słodkiego. Doskonale sprawdzi się kolejny klasyk: tort Sachera, czyli czekoladowy biszkopt z dżemem morelowym i kremem, polany cieniutką warstwą gorzkiej czekolady. Spróbować można go w większości stołecznych kawiarni i restauracji. Jeżeli jednak szukacie oryginału, to sprawa okazuje się nieco bardziej skomplikowana. O prawa do torciku przez dekady walczyły hotel i kawiarnia Sacher oraz kawiarnia Demel. Spór, którego opis zająłby tomy, zakończył się w 1963 r., kiedy hotel Sacher uzyskał prawo do nazwania swego wyrobu mianem „oryginalnego tortu Sachera”, a cukiernia Demel zaczęła oznaczać swoje torciki pieczęcią z nazwą: *Eduard-Sacher-Torte*.

Bez względu na prawno-historyczne zawiłości, wykwintny deser powinien zadowolić każdego wielbiciela słodyczy. A ci, którzy torcikową słodycz lubią mieszać z kawą z pewnością odwiedzą również jedną z setek wiedeńskich kawiarni. Początek popularności aromatycznego napoju i serwujących go przybytków wśród wiedeńczyków datuje się na okres walk z Turkami. Niektórzy twierdzą nawet, że pierwszą wiedeńską kawiarnię otworzył polski szpieg, który, w ramach wynagrodzenia za swoje zasługi na rzecz zwycięskich armii, zażądał pozostawionych przez wrogów worków z kawowym ziarnem. Nieświadomi ich wartości dowódcy z chęcią obdarowali kawą sprytnego



Polaka, a ten otworzył pierwszą wiedeńską kawiarnię. Reszta to już historia, w której warto doświadczyć odwiedzając stolicę Austrii.

Wieczór przy winie

Dzień smakosza w Wiedniu przyjemnie będzie zakończyć w jednej z lokalnych winiarni, czyli tzw. Heuriger. Winiarstwo na tych terenach wprowadzili już Rzymianie, ale tradycja wiedeńskich tawern jest oczywiście młodsza. Dopiero w XVIII w. lokalnym winiarzom zezwolono na sprzedaż młodego wina własnej produkcji. Tawerny tradycyjnie otwarte były wyłącznie przez kilka tygodni na przełomie lata i jesieni, dopóki gospodarzom starczało młodego napitku. Z czasem jednak stały się one tak popularne, że ich działalność wydłużono w niektórych przypadkach nawet do 300 dni. Jednak, aby móc stosować nazwę heurige, właściciele wciąż muszą udowodnić, że przynajmniej część sprzedawanego wina pochodzi z ich własnej produkcji.

Znakiem rozpoznawczym tradycyjnych winiarni jest sosnowa bądź świerkowa gałązka zawieszona nad wejściem. Najwięcej takich gałęzi znajdziecie w urokliwej, choć pełnej turystów dzielnicy Grinzing i nieco mniej zatłoczonym Nussdorf. Oczywiście większość winiarni obecnie serwuje również dania lokalnej kuchni doskonale komponujące się z tutejszym winem. W wielu z nich można także posłuchać muzyki na żywo.

Idzie nowe

Typowymi wiedeńskimi przysmakami trudno się znudzić. Jeżeli jednak potrzebujecie chwilowej przerwy od tradycji i historii, wystarczy nieco się rozglądnąć, aby odkryć młodą, modną i wielokulturową odsłonę austriackiej sceny kulinarnej.

Przygodę z kulinarnymi nowościami Wiednia można zacząć tuż poza granicami Ringu, na targowisku Naschmarkt. Handel odbywa się w tym miejscu już od początków XX w. jednak ostatnio miejsce zyskało nową popularność i to właśnie tutaj ściągają tłumy modnych młodych wiedeńczyków, aby zrobić ekologiczne zakupy lub zjeść coś w jednej z licznych restauracji zlokalizowanych tuż za kolorowymi stoiskami. W obu przypadkach można liczyć na egzotyczne doświadczenia kulinarne, odbiegające od wiedeńskiej tradycji. Warto pamiętać, że w soboty Naschmarkt funkcjonuje również jako niezwykle popularny targ staroci. Dlatego na przebijanie się przez tłum do stoiska z batatami lub węgalskiej knajpki zarezerwować trzeba nieco więcej czasu.

Kulinarną wizytę w Wiedniu należy obowiązkowo zakończyć kiełbaską z rozlicznych serwujących ten lokalny uliczny przysmak budek. Serwują one co najmniej 5 różnych rodzajów kiełbasek, dodatkowo oferując specyficzne urozmaicenia. Nie znudzimy się więc odwiedzając nawet kilka kiełbaskowych przybytków.

Zaspokajanie kulinarnych zachcianek podczas wizyty w Wiedniu nie zostawia szczególnie wiele wolnego czasu zapalonemu smakoszowi. Pamiętajcie jednak, że w stolicy Austrii znajdziecie też całkiem interesujące zabytki, dosyć ciekawe muzea i niebrzydką architekturę...