



Unser kulinarischer Weg
ÖSTERREICH

1

Österreichs kulinarischer Weg hat im Lauf der Jahrhunderte ein Erbe entstehen lassen, das Teil seiner Alltagskultur geworden ist. Bei Dorffesten, in Feinkostläden, Gasthäusern und Kaffeehäusern, in Buschenschanken oder beim Heurigen, am Würstelstand, beim Bäcker, Fleischer, Konditor oder beim bäuerlichen Direktvermarkter: Überall genießen wir die Schätze aus Österreichs Küchen.

2

Unser kulinarisches Erbe speist sich neben der höfisch-bürgerlichen Wiener Küche aus der regional-alpinen Küche. Die typischen Gar- und Zubereitungsmethoden waren stets Impulsegeber und sollen in der Gastronomie künftig wieder stärker repräsentiert sein. Innovative Rezepturen auf Basis saisonal-regionaler Produkte werden auch in Zukunft für unsere kulinarischen Traditionen begeistern.

3

Die Wiener Küche wurzelt in der k.u.k. Monarchie. Sie ist ihrer Entwicklungsgeschichte nach eine Fusionsküche, deren Tradition Elemente aus dem slawischen, romanischen, pannonischen und deutschen Kulturräumen sowie aus dem Balkan vereinigt.

4

Gemeinsam sind die Wiener Küche und die regional-alpine Küche Identität stiftende Kulturleistungen dieses Landes, die noch stärkere Verankerung im gesellschaftlichen Bewusstsein verdienen. Sie schaffen zudem die Basis für die Entwicklung eines spezifisch österreichischen kulinarischen Länderimages.

5

Der Reichtum an regionstypischen Gerichten, Produkten und kulinarischen Traditionen macht den Stolz der österreichischen Gastronomie aus. Viele Regionen pflegen ihre charaktergebenden kulinarischen Profile, engagierte und qualitätsbewusste Gastronomen inszenieren das Thema für die Touristik.



Unser kulinarischer Weg
ÖSTERREICH

6

Mit Originalität, Authentizität und handwerklicher Perfektion haben sich Österreichs Top-Köche höchste Anerkennung als Schrittmacher für die moderne Interpretation der „österreichischen Küche“ verschafft. Sie sind im In- und Ausland als kulinarische Botschafter geschätzt.

7

Seinen Anfang nimmt unser kulinarischer Weg bei Österreichs Bauern, die eine beeindruckende Vielfalt hervorragender landwirtschaftlicher Rohstoffe und Nahrungsmittel produzieren. Die Landwirtschaft ist klein strukturiert, arbeitet nachhaltig und die Produzenten haben ihre Wurzeln in den Regionen. Frische Produkte von den umliegenden Feldern und Weiden, aus Gewässern und Wäldern stehen für Reinheit, Sicherheit und Natürlichkeit.

8

Regionale Spezialitäten, von bäuerlichen Produzenten und Manufakturen veredelt, sind Exzellenzmerkmale in der kulinarischen Positionierung Österreichs. Mit seinen sorgfältigen Herstellerbetrieben, überschaubaren Produktionseinheiten und traditionellen Produktionsmethoden profiliert sich Österreich als kulinarische Destination.

9

Typisch für die kulinarische Identität Österreichs sind neben der Vielfalt an Sorten und Rassen unsere traditionellen Rezepte und Gerichte. Engmaschige Lieferbeziehungen und kurze Versorgungsketten zwischen landwirtschaftlichen Produzenten und der Gastronomie garantieren regionalen Genuss. Das trägt zu Klimaschutz und nachhaltigem Wirtschaften bei.

10

Das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich motiviert Akteure aus Landwirtschaft, Wirtschaft und Tourismus, innovative Interpretationen unserer traditionellen Speisekultur umzusetzen. Es will damit Österreichs kulinarischen Weg zur Weltspitze bereiten.