KULINARISCHE EUROPAREISE



Station 1: Österreich

Restaurant: Zwutschkerl Alm

Gutenbergring 30A · 22848 Norderstedt ·

q.p essen
www.suppenkanal.de

Geplant und veranstaltet im Rahmen des
Bürgervereins Sasel-Poppenbüttel von:
Günther Quaas und Anke Polenz



Die **Geschichte der österreichischen Küche** ist eng mit der Entwicklung des Habsburgerreichs verbunden – einer multikulturellen Monarchie, die über Jahrhunderte Einflüsse aus ganz Europa vereinte. Dadurch entstand eine Küche, die zugleich traditionell, vielfältig und überraschend international ist.

Im Mittelalter (ca. 10.–15. Jahrhundert) war die Ernährung stark von der sozialen Schicht abhängig:

- **Bauern** aßen vor allem Getreidebrei, Brot, Kohl und Hülsenfrüchte
- **Adel** genoss Fleisch, Wild, Gewürze und aufwändige Festmahle
- Klöster spielten eine wichtige Rolle bei der Entwicklung von Rezepten und Techniken

Gewürze wie Pfeffer oder Zimt waren Luxusgüter und zeigten Wohlstand.

Mit der Expansion der **Haus Habsburg** (ab dem 16. Jahrhundert) kamen zahlreiche Einflüsse in die österreichische Küche:

- Aus **Ungarn**: Gulasch
- Aus **Böhmen**: Knödel
- Aus **Italien**: Pasta und feine Süßspeisen
- Aus dem Balkan: würzige Fleischgerichte

Wien wurde zum kulinarischen Zentrum, wo sich diese Einflüsse vermischten.

In der Blütezeit der Monarchie entwickelte sich die berühmte Wiener Küche:

- **Wiener Schnitzel** wurde zum Symbolgericht
- Süßspeisen wie **Sachertorte** und Kaiser-
- schmarrn entstanden
- Die **Wiener Kaffeehauskultur** wurde zum gesellschaftlichen Mittelpunkt

Die Küche war geprägt von Raffinesse, Butter, Panier

und feinen Mehlspeisen.

Nach dem Ende der Monarchie (1918) blieb die

Küche bestehen, entwickelte sich aber weiter:

- Regionale Küchen gewannen an Bedeutung (
- z. B. Tirol, Steiermark)
- Moderne Einflüsse und internationale Trends
- kamen hinzu
- Heute verbindet die österreichische Küche
- Tradition mit Innovation

Typische Merkmale der österreichischen Küche

- Starke **Mehlspeisentradition** (Strudel, Palatschinken)
- Häufige Verwendung von **Fleisch** (v. a. Rind
- und Schwein)
- Kombination aus **herzhaft und süß**
- Einfluss vieler Kulturen durch die Geschichte

Wien ist das Herz der österreichischen Küche und stark von der kaiserlichen Zeit geprägt.

Typische Gerichte:

- **Tafelspitz** (gekochtes Rind mit Beilagen)
- **Apfelstrudel**
- **Fiakergulasch** (kräftiges Rindsgulasch mit Würstchen & Ei)

Die Tiroler Küche ist einfach, nahrhaft und perfekt für

das Bergleben.

Typische Gerichte:

- **Tiroler Gröstl**
- **Kaspressknödel**
- Speck und Bergkäse

Bekannt für: herzhafte Hausmannskost

Die Steiermark ist berühmt für ihre Landwirtschaft und hochwertigen Produkte.

Typische Gerichte:

- **Steirisches Backhendl**
- Käferbohnensalat
- **Gerichte mit Kürbiskernöl**

Bekannt für: frische Zutaten & regionale Spezialitäten.
Durch die Nähe zu Italien und Slowenien ist die Küche besonders vielfältig.