



TEXT LENKA POŽÁROVÁ

# Jak chutná VÍDEŇ...

Zajet si na poctivý **Wiener Schnitzel a sachr** přímo do Vídně není dnes žádný problém. Stačí třeba nastoupit v Praze do pendolina a za čtyři hodiny vystoupit v centru Vídně.

**T**ak jako preclíky a pivo patří neodlučně k Mnichovu, párky k Frankfurtu, k Vídni patří řízek, štrúdl a spousta kaváren. Kdo vkročí do centra Vídně, může si vybrat jednu z mnoha zdejších. Místní specialitou je tzv. Wiener Melange, což je káva s mlékem podobná cappuccinu. Na každém kroku narazíte také na pekárny (nejznámější jsou značky jako Anker, Der Mann, Ströck nebo celozrnný Gradwohl), které přetékají výběrem pečiva i sladkostí.

Ochutnat můžete jablečný či tvarohový štrúdl (Apfel- či Topfenstrudel), rohlíčky plněné mákem nebo ořechy (Mohn- či Nußkipferl), povídlové šátečky (Powidlgolatschen), buchtý (Buchteln), ovocné řezy s posýpkou (Streuselkuchen) či různé taštičky, pletýnky, šneky a tyčinky (Tascherl, Zopf, Schnecke a Stangerl). Že vám to zní trochu povědomě? Však nejedna Češka předváděla své kulinářské umění v rakouské rodině coby hospodyně. Budete-li si chtít v pekárně koupit

bochník chleba, budete mít docela velký problém, který z desítek druhů vybrat. Od žitného, pšeničného přes semínkový, celozrnný, kukuřičný či ořechový. Žádné vzduchem nadýchané průmyslové imitace, ale poctivé těžké bochníky. Stejně nepřehlédnutelné jsou vídeňské cukrárny. Kdo rád originály a luxus, měl by vyrazit do hotelu Sacher (nachází se za vídeňskou operou na Philharmonikerstrasse 4, [www.sacher.com](http://www.sacher.com)) na místní 176 let starou lahůdku (řez se šlehačkou



zde stojí 5,30 eura). Sachrův dort – čokoládový dezert ze suššího těsta, plněný meruňkovou marmeládou s čokoládovou polevou vymyslel na císařském dvoře cukrářský učeň jménem Franz Sacher. Přesný recept je stále střežen v tajnosti, ale napodobuje ho kdekdo. Dalším místem, odkud na vás dýchne historie monarchie, je podnik Demel, původně dvorní císařská cukrárna. I ten najdete v centru města (Kohlmarkt 14, [www.demel.at](http://www.demel.at)). Kdo nechce cpát zbytečné peníze do předražených podniků, může vyhledat některý z řetězce cukráren Aida (jsou nepřehlédnutelné díky růžovému vzezření, [www.aida.at](http://www.aida.at)), které nabízejí spoustu sladkostí včetně Sachertorte

**Srdce každého gurmána ve Vídni pookřeje na mlsacím trhu čili Naschmarktu. Jedna ulička je obložená stánky trhovců a občůdky a druhá je plná lokálů s občerstvením. V jedné části prodávají sedláci sýry, mléko, pecny chleba a uzeniny...**

(řez 2,60 eura). Já jsem tam ulítávala na nezapomenutelném tvarohovém štrúdlu, který tu servírují rozehrátý a stále křupavý. Milovníci oplatek nemohou minout firemní obchod Manner, který je hned u Stefansdomu (roh Rotenturmstrasse). Oplatkové řezy Manner plněné krémem z lískových oříšků mají 110letou tradici a k Vídni neodmyslitelně patří. Koupit je však můžete úplně všude, i v našich českých obchodech. A dokonce za levnější peníz. Srdce každého gurmána ve Vídni pookřeje na mlsacím trhu čili Naschmarktu! Leží v ulici Wienzeile. Trh má tvar nudle položené mezi dvěma rušnými silnicemi. Projít se můžete po jedné ze dvou uzoučkých uliček.

Jedna ulička je obložená stánky trhovců a občůdky a druhá je plná lokálů s občerstvením. Trhovci jsou většinou z Balkánu, Turecka, Blízkého východu, ale třeba i dalekého Uzbekistánu. Doménou je tu zelenina a ovoce (často i exotického původu a úžasné kvality a výběru), sušené plody, koření, orientální potraviny, ale i víno, ryby, maso a sýry. Nabídka zboží se často opakuje, a tak není divu, že stánkaři se snaží ke svému stánku nalákat kupce všelijak. Ochutnávkami nebo vykřikováním nabídek. Někdy máte pocit, že stačí jen, když se na prodavače podíváte a už mají pocit, že jste jejich zákazník. Nemusíte se žinýrovat, stačí zdvořile odmítnout nabídku a odejít k dalšímu stánku. Když si na trhu koupíte kebab, budete mít co dělat, abyste ho snědli, tak je velký. Na trhu se v horní části (ještě než se jídelní trh promění v bleší trh) nachází i pár stánků rakouských sedláků, kteří prodávají čerstvé sýry, mléko, pecny chleba



a uzzeniny. Tady si můžete koupit třeba velký krajíc chleba poctivě namazaný sádlem. Otevírací doba je od pondělí do pátku od 6 do 19.30 a v sobotu od 6 do 17 hodin.

Své nezapomenutelné kouzlo má Vídeň také v době adventu, kdy se tu pořádají vánoční trhy. Největší je přímo před radnicí, ale pokud se nechcete zařadit do pomalu se šinoucího davu, zvolte raději některý z menších trhů. Třeba na nedalekém náměstí Freyung nebo u zámku Schönbrunn. Kromě tradičních pečených kaštanů ochutnejte třeba velké pečené brambory plněné mnoha náplněmi a rozhodně nevynechte horký punč s lesním ovocem (Beerenpunsch). Být ve Vídni a nepokochat se výhledem z kopce Kahlenberg, by byl opravdu

velký hřích. Vyjedete sem buďto autem (parkoviště je tu zdarma), nebo autobusem č. 38A z konečné metra U4 Heiligenstadt. Až se pokocháte výhledem na město, můžete sejít pěšky lesem a potom vinicemi do čtvrti Grinzing, odkud se dostanete zpět do centra autobusem 38A nebo tramvají č. 38. Když přejedete na vedlejší kopec Cobenzl, udělejte si procházku Vídeňským lesem. Pohodlnou cestou zamířte na Jägerwiese, kde je výletní restaurace. Na jaře tu nabízelí kopřivovou polévku i kopřivový špenát! No, řekněte, kde se vám to u nás podaří? Před návratem do centra byste si neměli nechat ujít posezení v některé z četných hospůdek ve čtvrti Grinzing, kde nabízejí rakouské kulinární speciality

a spoustu vína. Vyhlášená je restaurace Zum Martin Sepp (Cobenzlgasse 34, [www.zummartinsepp.at](http://www.zummartinsepp.at)) v selském stylu. Pokud vás celodenní kulinářské putování po městě neunaví tak, že půjdete spát, pokračujte v poznávání vídeňského nočního života. Míříte-li do baru a chcete si připlatit za úžasný výhled na Stefansdom, zajděte do Onyx baru v budově Haas Haus (skleněná moderní budova na náměstí Stephansplatz). O víkendu tady ovšem místo bez předchozí rezervace neseženete. Další hezká vyhlídka je ze střešního baru na obchodním domě Steffl na Kärntnerstraße.

Kulinářská procházka Vídní se pomalu chýlí ke konci, už jistě víte, jak chutná Sachrův dort a jiné typické zdejší lahůdky, ale neochutnat pravý vídeňský řízek, by bylo neodpuštělné. Takže, kde najdete výborný? Vyhlášený šťavnatý řízek přes celý talíř si objednejte v podniku Figlmüller (porce za 12,90 eura + příloha 3,50 eura), ve Vídni mají 3 pobočky ([www.figlmuller.at](http://www.figlmuller.at)). Nabídka ostatních jídel tu není nikterak velká, ale kdo by si tu taky dával něco jiného než místní specialitu. Vídeň má prostě mnoho podob a chutí a nejlepší způsob, jak ji poznat a případně ochutnat, je vlastní zkušenost. ■