

В целом австрийскую кухню можно охарактеризовать в двух словах - сытная и не просто калорийная, а мультикалорийная. Сидящим на диете либо блюдящим собственную талию делать в Австрии нечего.

Основными составляющими любого стола - ежедневного и праздничного - являются мясо (и его производные) и пиво. В Австрийских землях существует более 200 наименований этого напитка, поистине на любой вкус.

Каждая из девяти австрийских земель имеет свои пивоварни, составляющие предмет особой гордости местных жителей. Любителям светлого пива мы рекомендуем попробовать продукцию частной пивоварни Stiegl из Зальцбурга, а также Rieder Bier из городка Рид им Иннкрайс, что в Верхней Австрии.

Что касается мяса, то безусловным лидером продаж является свинина: свежая, маринованная, отбивная и т.д. Примерно половина австрийцев предпочитает покупать мясо не в супермаркетах, а в мясных лавках, либо непосредственно у фермеров. Как правило, фермеры и частные поставщики не используют никаких искусственных препаратов в деле взращивания животных, что является главным аргументом в деле привлечения покупателей.

Одной из особенностей австрийской кухни является приготовление различных продуктов в так называемом "панаде" - попросту говоря, панировке, состоящей из разболтанного яйца, молотых сухарей и муки. В это самое "панаде" погружается практически все - куски курицы, овощи, мясо, грибы, сыр, которые затем обжариваются в большом количестве жира.

Особенно следует отметить десерты. Венская выпечка отличается от прочей австрийской своей многосложностью и виртуозным декором. Торты с кремом из шампанского, тающем во рту бисквитом, покрытым легким йогуртовым кремом со свежими фруктами - подобные штучки можно отведать исключительно на родине Штрауса.

Прочие города и веси радуют захожего покупателя маковыми или ореховыми бухтелями (кулинарное изделие, напоминающее по форме лодочку, начиненную маковой либо ореховой начинкой), разнообразными слойками со всевозможными начинками - от мармеладных до свежefруктовых, штруделями, шниттами (разрезанные на куски пироги) и так далее, всего не перечислить. Что может привести в изумление нашего соотечественника, так это палачинкен - наши старые добрые русские блины, подаваемые здесь в несколько необычном для российского туриста виде: начиненные исключительно мороженым и политые шоколадным соусом.