

# Veranstaltungen zur Ausstellung „Wiener Küche“

Dienstag, 17 Uhr  
19. 02. 2019

**Ein viertel Jahrtausend „Wiener Küche“**  
Ingrid Haslinger, Historikerin und Sammlerin, erklärt die Besonderheiten der „Wiener Küche“ und deren Geschichte. Sie spricht nicht nur über Gerichte, sondern auch über Tafelkultur und Tischsitten.

Dienstag, 19 Uhr  
19. 03. 2019

**Das „Café Landtmann“ – ein Wiener Traditionsbetrieb**  
Berndt Querfeld, Besitzer vom „Café Landtmann“ und zahlreichen weiteren bekannten Gastronomiebetrieben, erzählt die Geschichte des über die Landesgrenzen hinaus berühmten Ringstraßen-Cafés.

Dienstag, 19 Uhr  
09. 04. 2019

**Kaffee in Wien – Geschichte und Zukunft**  
Karl Schilling, Leiter des Kaffee-Kompetenz-Zentrums, spricht über die weltberühmte Wiener Kaffeehauskultur (UNESCO-Kulturerbe). Aktuell sieht man sich der dritten Welle des Kaffees gegenüber, die vierte steht vor der Tür. Ein Blick auf die Geschichte des Kaffees, insbesondere in Wien, und ein (möglicher) Ausblick.

Dienstag, 19 Uhr  
21. 05. 2019

**Sicherheit und Qualität österreichischer Lebensmittel**  
Sigrid Haslinger, Qualitätsmanagerin AMA, spricht über österreichische Lebensmittel, deren Besonderheiten und die Kontrollen zu ihrer Sicherheit.

Dienstag, 17 Uhr  
25. 06. 2019

**Finissage der Ausstellung „Die Wiener Küche“**  
Ingrid Haslinger, Kuratorin der Ausstellung, gibt ein Resümee über die Ausstellung und steht für Fragen zur Verfügung.

Eintritt, alkoholfreie Erfrischungen und Brötchen übernehmen:



Mit Unterstützung der Wissenschafts- und Forschungsabteilung der Stadt Wien



**Ausstellungsdauer**  
11. September 2018  
bis 28. Juni 2019

**Öffnungszeiten**  
Mo.–Do.: 8.00 – 18.00 Uhr  
Fr.: 8.00 – 14.00 Uhr  
Während der Wiener Schulferien und an Feiertagen ist das Haus geschlossen.

**Gruppenführungen**  
sind ab zehn Personen nach Vereinbarung jederzeit möglich.

**Eintritt**  
€ 2,50 pro Person  
Führungsgebühr für Gruppen:  
€ 2,50 pro Person

- Weitere Angebote**
- Wirtschaftslehrpfad
  - Computerraum mit Wissens-Quiz
  - 100 Jahre Leben und Wohnen in Wien
  - LÖWE – Lernwerkstatt Österreichs Wirtschaft Elementar
  - Dr. Carl Auer von Welsbach – Erlebnisausstellung
  - Die Schönheit der Elemente
  - Otto Neurath – Sprechende Zeichen
  - Vortragsreihe „Begegnung im Museum“
  - Kaffee-Kompetenz-Zentrum
  - COCO lab – die Mitmachausstellung zur Konsumaufklärung

**Österreichisches Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum**  
Vogelsanggasse 36, 1050 wien  
Tel +43(0)1-545 25 51  
wirtschaftsmuseum.at

wirtschaftsmuseum@oegwm.ac.at

@wirtschaftsmuseum

@wirtschaftsmuseum

## Die „Wiener Küche“ – Esskultur im Wandel der Zeit



Wegen großen Erfolges  
**verlängert!**

## Galerie der Sammler/innen

bis 28. Juni 2019





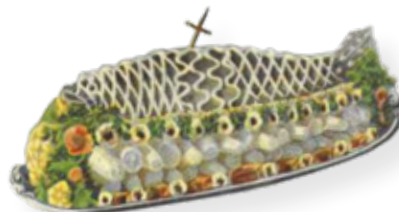
## Die „Wiener Küche“

Die Ausstellung versucht mit Objekten aus Privatbesitz, die noch nie öffentlich gezeigt wurden (Kochbücher, Menükarten, Geschirr, Spezialbesteck etc.), eine spannende Einführung in jene Küche zu geben, die als einzige auf der Welt den Namen einer Stadt trägt. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts umfasste die Küche in Wien hauptsächlich Suppen, gekochtes Rindfleisch, Einmachgerichte, Braten, (leicht) eingebrannte Gemüse, Köche, Schmarren, Strudel und Schmalzgebackenes. All dies konnte man in Töpfen und Pfannen über offenem Feuer zubereiten. Erst im Laufe des 19. Jahrhunderts bildete sich innerhalb der Habsburgermonarchie das heraus, was man bis heute als „Wiener Küche“ bezeichnet.

Zu den oben genannten historischen Säulen der „Wiener Küche“ kamen Rostbraten, Rindsrouladen, Gulasch, Krautfleisch, gefüllte Gemüse, Wiener Schnitzel, Sacher-Torte, Beugel, Liptauer und anderes mehr.



„Gefrorenesbombe“  
Kupfer, innen verzinnt,  
vermutlich k.u.k. Hof-  
kupferschmied Franz  
Löblich, Wien um 1880



Garnierter Salm und  
feine Vanillecrème  
aus dem Kochbuch  
„Die Wiener Bürger-Küche“  
von J. M. Heitz, Wien 1902



## Vom Ersten zum Zweiten Weltkrieg

Mit dem Ende des Ersten Weltkriegs und dem Zerfall der Habsburgermonarchie (1918) hatten Wien und Restösterreich bezüglich Lebensmittelversorgung hart zu kämpfen. Die Notzeit der 1930er Jahre und danach der Zweite Weltkrieg setzten der „Wiener Küche“ ein rasches Ende. Gleich nach Kriegsende und in den 1950er Jahren bemühten sich besonders Franz Ruhm und Albert Kofranek, der darniederliegenden „Wiener Küche“ wieder auf die Beine zu helfen.

## Fresswelle, Urlaubskost, Fast Food, Ende der Esskultur?

Nach dem Krieg und den langen Entbehrungen wollten viele Wiener ein reichliches Essen genießen. Die Ende der 1950er Jahre einsetzenden Urlaubsreisen (Italien, Jugoslawien) sowie die später einem immer größeren Publikum möglichen Fernreisen rund um die Welt beeinflussten das Essverhalten nachhaltig. Neben Würsteln, dem Wiener Fingerfood, griffen durch Zuwanderung weitere Trends um sich, für die man weder einen gedeckten Tisch noch Tafelservice und Besteck benötigt, – wie etwa Döner Kebab, Burger, Asia Food (Sushi, Sashimi ...) etc.



Großes Angebot an Beinschinken der Firma Thum,  
Wien 1950/51