

Saopštenje za medije - Eurocomm-PR Beograd
Predstavništvo Grada Beča

22. maj 2020.

Beč: da li je poznatiji hotel ili desert

Bečka tradicija kafeterija nerazdvojiva je od bečkih hotela. Legendarni hoteli u glavnom gradu Austrije imali su i imaju svoju kafeteriju. A ono što ne sme da fali, je poslastica iz „kućne radinosti“.

Najpoznatije bečke kafeterije stekle su ugled ne samo zbog jedinstvenog ambijenta već i zbog njihovih istoimenih torti i poslastica. I hotelske torte u Beču imaju dugu istoriju. Mnogi luksuzni hoteli serviraju sopstvene kreacije a recepti su strogo čuvana tajna.

Najpoznatija torta na svetu

Što se tiče popularnosti Zaher-torta je neosporno broj jedan. Najpoznatija torta na svetu je najboljeg ukusa upravo tamo gde se služi original, u luksuznom hotelu „Zaher“ u Beču (www.sacher.com). Godišnje se ručno proizvede 360.000 originalnih Zaher-torti. Od toga se jedna trećina potroši u samom hotelu i kafeteriji. Inače torta se izvozi u sve zemlje sveta. Tortu je 1832. godine kreirao tada 16-ogodišnji pomoćni kuvar Franc Zaher. On je zamenio šefa kuhinje koji se iznenada razboleo, a trebalo je za kneza Meterniha da napravi poseban desert.

Torta ili neka druga poslastica?

Takođe luksuzan hotel „Imperial“ ima na meniju svoju tortu (www.imperialvienna.com). Prema legendi, torta je kreirana 1873. godine povodom otvaranja hotela u čast cara Franje Josifa I. Punjena je između listića badema kakao-kremom u slojevima, preko dođe sloj marcipana i na kraju čokoladna glazura. Torta se standardno služi u „Kafeu Imperial“ i postoji sa ukusom crne pomorandže i malinama. I ova torta se isporučuje u celom svetu.

Carev omiljeni doručak

„Grand Hotel Wien“ poznat je po kuglofu (www.grandhotelwien.com). Taj kolač je tipičan komad bečke pekarske tradicije i bio je omiljen caru Franji Josifu pre svega za doručak. U hotelu „Grand“ kuglof se sprema prema starom originalnom receptu upotpunjen sa cimetom, kao i mramorni kuglof sa listićima badema. Ovu poslasticu gosti rado kupuju za poneti a izvozi se takođe u sve zemlje sveta.

Najnovije hotelske kreacije

Ne tako dugu tradiciju ima „Otova torta“ hotela „Altštadt“ (www.altstadt.at). Torta je nazvana po osnivaču hotela Otu E. Vizentalu a kreirala je poznata kuvarica Zara Viner. Kandirana višnja kao dekoracija „Otove torte“ može se naći u jednoj hotelskoj sobi – pitajte za sobu 37!

Novo otkriće je dezert hotela „Do & Co Hotel Vienna“ (www.docohotel.com) napravljen u obliku vrha čuvene bečke katedrale Sv. Stefana koja se nalazi odmah preko puta hotela. „Tajni“ sastojci su mak, džem od šljiva, lešnici, malo ruma i fina čokoladna glazura. Ovaj oblik je osmišljen povodom otvaranja hotela 1990. godine u staklenoj zgradi na kojoj se ogleda čuvena bečka katedrala.

Više informacija

mr Cvijeta Radović
Balkanska 2
11000 Beograd
radovic@eurocommpr.rs
T +381 11 205 51 13
M +381 69 72 82 42
www.eurocommpr.rs

www.facebook.com/eurocommprbeograd
www.twitter.com/EurocommPR_BEG