

Saopštenje za medije – Kancelarija Grada Beča u Beogradu

27. februar 2026.

Gde jedu šefovi kuhinja: skrivena gastronomska lica Beča

Svojom novom epizodom „Hungry for More“ Turistička organizacija Beča daje novi podsticaj međunarodnom pozicioniranju Beča kao metropoli gurmana (Foodie–Metropole). Ovog puta Michelinov kuvar Lukas Mraz vodi TV zvezdu, nemačkog TV–kuvara, Tima Melcera do svojih omiljenih kulinarskih mesta i pokazuje Beč iz perspektive kakva se ne može naći ni u jednom turističkom vodiču: tamo gde sami kuvari jedu, uživaju i pronalaze inspiraciju.

Na kulinarскоj turi u novoj epizodi „Hungry for More – Love at First Bite“ nalaze se stanice poput „Cucina Itameshi“, „Rundbar“, „Ostwind“, „Salzamt“ i tradicionalnog kafea „Anzengruber“, koje prikazuju kulinarski portret grada. „Beč je jedini grad na svetu koji je dao ime posebnom kulinarском stilu: bečkoj kuhinji. Istovremeno, grad okuplja više od trećine zaposlenih u austrijskom ugostiteljstvu, kao i trećinu ukupne gastronomske vrednosti u zemlji. Godine 2026. dajemo bečkim lokalima međunarodnu pozornicu. Reflektore usmeravamo na celokupno kulinarско bogatstvo, od vrhunske gastronomije do bečkih štandova sa kobasicama. Zato dovodimo multiplikatore iz celog sveta u Beč i vodimo međunarodne medijske grupe u 63 partnerska objekta“, ističe direktor Turističke organizacije Beča, Nobert Ketner.

Na listi „100 Best Food Cities“ portala „TasteAtlas“, Beč zauzima osmo mesto u svetu. Michelin vodi Beč kao jedan od samo tri evropska grada, pored Amsterdama i Batha, na listi „Exciting Foodie Destinations 2025“. Trenutno 14 bečkih lokala ima Michelin zvezdice. Kao jedina destinacija u Austriji, Beč poseduje i dva restorana sa tri zvezdice: „Steirereck“ u Gradskom parku i „Amador“.

U narednim nedeljama slede još dve epizode serijala „Hungry for More“: epizoda o kulturi gostionica posvećena je jednom od temelja bečkog identiteta. U fokusu su pitanja poput: šta definiše bečku kafanu? Koja jela se tradicionalno naručuju? I kakva je razlika u atmosferi u delu za ručavanje, za šankom i odeljku za služenje poslastica?

Epizoda „Hungry for More Street Food 2.0“ se usmerava na živu bečku scenu brze hrane i ulične gastronomije, od tradicionalnih bečkih štandova sa kobasicama do internacionalnih ponuda poput dönera ili modernih pita–konceptata. Epizoda pokazuje kako se urbana kultura ishrane u Beču neprestano razvija, a pritom zadržava svoju autentičnost.

Linkovi:

Click or tap to enter a date.

- „Hungry for More – Love at First Bite“ mit Tim Mälzer: <https://youtu.be/VSA3N068BdY>
- „Hungry for More“ auf YouTube: <https://bit.ly/hungryformorevienna>
- Jahresthema 2026 „Vienna Bites: Küche, Kultur, Charakter“: www.viennabites.wien.info
- Kulinarik auf wien.info: www.wien.info/de/essen-trinken
- City Guide App „ivie“ – Infos & Download: www.ivie.wien.info

Više informacija

mr Cvijeta Radović

Balkanska 2

11000 Beograd

radovic@viennaoffices.rs

T +381 11 205 51 13

M +381 69 72 82 42

www.viennaoffices.rs

<https://www.facebook.com/viennaofficeBEG>

https://www.instagram.com/viennaofices_belgrade/