

## RAKOUSKO – VŠEOBECNÉ INFORMACE



**Rakousko je spolkový stát, federativní republika se systémem parlamentní demokracie.**

**Hlavní město:** Vídeň

**Rozloha:** 83 871 km<sup>2</sup>

**Počet obyvatel:** 8 260 000

**Jazyk:** němčina, regionálně slovinština, chorvatština, maďarština

**Náboženství:** římskokatolické

**Prezident:** Heinz Fischer

Rakouská republika o celkové rozloze 83.858 km<sup>2</sup> sestává z **9 samostatných spolkových zemí** s vlastními zemskými vládami. Spolková zákonodárná moc přísluší dvoukomorovému parlamentu, složenému z Národní rady (Nationalrat) a Spolkové rady (Bundesrat).

**Rakouské spolkové země a jejich hlavní města:** **Burgenland** (Eisenstadt) • **Dolní Rakousy** (St. Pölten) • **Horní Rakousy** (Linz/Linz) • **Korutany** (Klagenfurt) • **Salcbursko** (Salzburg) • **Štýrsko** (Štýrský Hradec/Graz) • **Tyrolsko** (Innsbruck) • **Vídeň** • **Vorarlbersko** (Bregenz)

Rakousko je členem Evropské unie, OSN a mnoha jejích odborných organizací.

Z celkového počtu cca 8 milionů obyvatel Rakouska je 98% německy hovořících. Na jihu a východě území žijí příslušníci šesti v Rakousku uznaných národnostních skupin (burgenlandští Chorvaté, Romové, Slovinci, Slováci, Češi a Maďaři).

Asi 78 % Rakušanů je římsko-katolického vyznání, 5 % protestantského, 4,5 % se hlásí k jiným konfesím.

### **Rakousko - země v srdci Evropy.**

Rakouská republika leží ve středu Evropy a vyznačuje se stabilní hospodářskou strukturou a dobrou bezpečnostní situací.

Své poloze vděčí již po staletí za příliv četných návštěvníků. Obchodní stezky, které pamatují ještě staré Římany, přivedly do země celé národy ze všech koutů světa. Tyto národy s sebou přinesly své umění a kulturu, a podstatně jimi ovlivnily současné Rakousko.

### **Do Rakouska za přírodou**

*Deset nejvyšších hor Rakouska:*

Grossglockner (3798m) - Vysoké Taury, Wildspitze Ötztalské – Alpy,  
Weisskogel - Ötztalské Alpy, Grossvenediger - Vysoké Taury  
Hinterer Brochkogel – Ötztalské Alpy, Hintere Schwärze – Ötztalské Alpy,  
Similaun – Ötztalské Alpy, Vorderer Brochkogel – Ötztalské Alpy,  
Grosses Wiesbachhorn – Vysoké Taury, Rainer Horn – Vysoké Taury

*Rakouská jezera:*

Největší jezero Rakouska je Neziderské jezero v Burgenlandu, ke kterému náleží 77 % svojí celkové rozlohy 315 km<sup>2</sup>. Za ním následuje Attersee s 46 km<sup>2</sup> a Traunsee s 24 km<sup>2</sup> v Horních Rakousech. Velké je také Bodamské jezero o rozloze 536 km<sup>2</sup>, k Rakousku však náleží pouze malá část. Jezero totiž leží na hranicích s Německem (spolkové země Bavorsko a Bádensko-Württembersko) a Švýcarskem. Hranice však nejsou na ploše jezera přesně dodržovány.

Pro letní turismus mají vedle hor i jezera velký význam, především Korutanská jezera a oblast Salzkammergut. Nejznámější jsou např. Wörthersee (největší jezero Korutan), Millstätter See, Ossiacher See a Weißensee. Známa jsou také jezera Mondsee a Wolfgangsee na hranicích Salcburska a Horních Rakous.

**Poznamenejte si prosím před Vaší cestou do Rakouska následující důležitá telefonní čísla a adresy:**

*Důležitá telefonní čísla:*

- Evropské tísňové volání: **112**
- Hasiči: **122**
- Policie: **133**
- Záchraná služba: **144**
- Horská služba: **140**
- poruchová služba autoklubu ÖAMTC : **120**
- poruchová služba autoklubu ARBÖ : **123**

**České velvyslanectví ve Vídni**

**Tschechische Botschaft**

Penzinger Strasse 11-13  
A-1140 Wien  
E-Mail: [vienna@embassy.mzv.cz](mailto:vienna@embassy.mzv.cz)  
Internet: [www.mzv.cz/vienna](http://www.mzv.cz/vienna)  
Tel.: +43 (0)1/89 95 80

**Turistické informace v Rakousku:**

**Wien-Tourismus**

Obere Augartenstrasse 40  
A-1025 Wien  
Tel.: +43 (0)1/24 555  
Fax: +43 (0)1/24 555 666  
E-Mail: [info@wien.info](mailto:info@wien.info)  
Internet: [www.vienna.info/cz](http://www.vienna.info/cz)

**Kultura v Rakousku je zážitek pro zrak i sluch.**



Uvedme jen několik lahůdek z rozsáhlé palety rakouské kultury a folklóru:

**Leden:** Mozartův týden, Salcburk.

**Únor:** Masopustní průvody v celém Rakousku.

<>Velikonoční festival v Salcburku.

**Březen-květen:** Bregenzské jaro.

**Květen:** Ausseerland: Narcisová slavnost; Zell am Ziller: lidová slavnost.

**Květen/červen:** Vídeňský festival; Hudební jaro, Millstatt; Svatodušní koncerty: Salcburk, Melk; Schubertiáda, Feldkirch; Boží tělo - procesí na jezeře: Traunsee, Hallstättersee; Svět na vsi - lidová hudba a bezmezné labužnictví: Bad Kleinkirchheim;

**Květen-říjen:** Haydnovy koncerty, Eisenstadt.

**Červen:** lidové zvyky v Lungau. **Červen/červenec:** Styriarte, Štýrský Hradec.

**Červen/srpen:** Festival operety, Bad Hall; Koncerty na zámku Ambras, Innsbruck; Lidové zvyky (Samson), Lungau.

**Červen-září:** Badenský operetní festival; "Klangbogen" (Zvučící klenba) - Vídeňské hudební léto.

**Červenec:** Kulturní dny v Neuberger, Neuberger/Mürz; Jazzový festival, Wiesen.

**Červenec/srpen:** Letní hry v Melku; Jezerní festival, Mörbisch; Zámecké hry, Kobersdorf; Hry na nádvoří, Friesach; Veselohry na zámku Porcia, Spittal/Drau; Mezinárodní hudební týdny, Millstatt;

Carinthské léto, Ossiach, Villach; Festival opery, Kamptal, Gars/Kamp; Dolnorakouské divadelní léto: Maria Enzersdorf, hrad Lichtenstein, Reichenau/Rax a Stockerau; Schladminské hudební léto; Bregenzský festival; Týdny operety, Bad Ischl; Týden lidových zvyků, Villach; Letní hry, Grein.

**Srpen:** Festival staré hudby, Innsbruck; Chopinův festival, kartouza Gaming; Císařská slavnost, Millstatt; Střelecká slavnost, Tamsweg; Mezinárodní jazzový festival Saalfelden.

**Srpen-září:** Mezinárodní festival komorní hudby Austria: Horn, klášter Altenburg a zámek Breiteneich.

**Září:** Judenburské hudební léto; Mezinárodní folkový festival, Mistelbach; Mezinárodní Haydnovy dny, Eisenstadt.

**Září/říjen:** Hudební podzim, Millstatt; Mezinárodní dny chrámové hudby: St. Pölten, Herzogenburg a Lilienfeld; Štýrský podzim, Štýrský Hradec; Ars Electronica, Linec; Mezinárodní Brucknerův festival; Klangwolke (Zvučící oblak), Donaupark, Linec.

**Říjen:** Salcburské kulturní dny, Salcburk; Mezinárodní dny loutek, Mistelbach.

**Listopad:** Vídeňská Schubertiáda, Vídeň.

**Prosinec:** Adventní pořady (většinou o víkendech) v mnoha rakouských městech. Každoročně se na zámcích a v muzeích pořádají velké výstavy. V páteční dny (do 12.00) a 26. října (státní svátek) je vstup do městských muzeí ve Vídni volný. Většina spolkových zemí pořádá vlastní zemské tematické výstavy.

### Rakouská kuchyně.



**Rakouská kuchyně** bývá často redukována pouze na [vídeňskou kuchyni](#), ačkoli obsahuje i tradiční kuchařské umění bývalého [Rakouska-Uherska](#). Vedle samotných krajových specialit je tato kuchyně ovlivněna především svými sousedy, tedy [Čechy](#) a [Maďary](#). Pokrmy a způsoby jejich přípravy tak byly často přebírány a začleňovány do vlastní rakouské kuchyně. Jako příklad může sloužit třeba [guláš](#), který je původem z [Maďarska](#).

Mezinárodně je známá především díky moučnickům a sladkostem, z nichž nejoblíbenější jsou [Mozartovy koule](#) nebo dort [Sachr](#). Mimo to se ale v posledních letech vyvíjí i regionální kuchyně, která se zaměřuje především na produkty z daného kraje a jednoduchost přípravy. V [Tyrolsku](#) se například vyrábí jedinečné horské [sýry](#).

*Ve všech průvodcích po Rakousku je kulinářské umění zdejších hospodyň stavěno na přední místo, a to zcela právem. Ne náhodou se v rakouské kuchyni střetávají vlivy mnohonárodnostní monarchie, která po staletí formovala kulinářské dovednosti.*

Rakouská kuchyně je nám velmi blízká, pokrmy jsou stejné, nebo velmi podobné pokrmům českým. Rakouských specialit je tu celá řada - všichni z nás jistě znají vídeňský řízek, oblíbené jsou i tyrolské špekové knedlíky se zelím, vídeňské tvarohové knedlíky, císařský trhanec, žemlovka, kynuté knedlíky s povidly, jablečkový závin, jablka v županu, Sachrův dort, vídeňská káva a mnohé jiné rakouské dobroty.

### Charakteristika rakouské kuchyně

Rakouská kuchyně je prostě a jednoduše excelentní. Ať totiž zamíříte do jakékoliv restaurace, všude vám připraví skutečné pochoutky. Pravdou ale zůstává, že rakouská kuchyně je jakousi křižovatkou, na které se setkávají německé, italské, maďarské a samozřejmě české pokrmy. Nejčastější položkou v jídelníčku Rakušanů zůstává maso, ale ani vegetariáni nemusí zoufat. I pro ně se tu totiž najde mnoho dobrého.

#### Maso

O vídeňském řízku (v originále Wiener Schnitzel) se říká, že je nejtradičnějším ze všech tradičních rakouských jídel. Ve skutečnosti je to trochu jinak, protože načervenalý řízek z telecího masa ve skutečnosti pochází z Milána. Vyhlášeným a vsutku tradičním pokrmem je oproti tomu například Tafelspitz, hovězí špička vařená v zeleninovém vývaru s bramborem a zeleninou. Občas se k ní přidává výborně chutnající jablečný křen.

### **Tyrolské knedlíky a Spätzle**

Tiroler Knädel jsou vlastně knedlíky z uzeného masa, slaniny a vajec. Spätzle jsou potom těstovinové halušky se sýrem nebo zelím. Ať už jsou s jakoukoliv příchutí, vždy je na nich bohatá porce dozlatova osmažené cibulky. Její používání ve velkém množství je typické pro rakouskou kuchyni - například u vídeňského guláše nebo vídeňské roštěné. Pokrmy se s oblibou připravují na husím sádle.

### **Ryby**

Oblíbeným pokrmem v Rakousku jsou ryby. Mnoho Rakušanů dává přednost dováženým obyvatelům moře (chobotnice, kalamáry, tuňáci apod.), ale ochutnat můžete i ryby z rakouských vod. Počítejte však s tím, že jsou poměrně drahé. Pokud budete pobývat u horských alpských jezer, určitě ochutnejte alpského sivena (Seibling), který se podává připravený na mnoho různých způsobů. Pro oblast Wachau je zase typický osmažený kapr nebo na roštu opečený candát s tatarkou.

### **Uzeniny**

Samostatnou kapitolou jsou různé druhy párků a klobás (Würstl). Pochutnat si můžete například na pálivých párcích, dlouhých bílých vinných klobásách i malých párečcích, klausovkách.

### **Sladkosti**

Dobré jídlo by měl korunovat sladký moučník. Pokud patříte mezi jejich ctitele, budete mít v Rakousku plné ruce a oči práce s výběrem. Pokud si neobjednáte zrovna světoznámý Sachrův dort (Sachertorte), můžete sáhnout po tyrolských nebo salcburských nocích, palačinkách či po tzv. opilém kapucínovi. To je vlhký moučník s alkoholem.

### **Nápoje**

Oblíbeným nápojem Rakušanů je pivo, které je oproti našim českým pivům velmi sladké. Nejznámější rakouská piva jsou Gässer, Zipfer a Schwechater, které se běžně čepují v restauracích a barech. Rakouská vína jsou velmi chutná. Hlavním lákadlem milovníků vína je tzv. heurigen, což je mladé víno z aktuální sklizně. Ostatním alkoholickým nápojům kralují různé likéry a pálenky, často dovážené. Typickým rakouským nápojem je káva, která se podává na mnoho způsobů. Když se posadíte do kavárny, můžete si vybrat například kávu mocca (černá překapávaná káva), brauner (mocca s mlékem), melange (káva s našlehaným mlékem), kapucin (káva s našlehaným mlékem a trochou čokolády) nebo třeba einspäner (vídeňská káva). Pokud do kávy rádi přimícháváte alkohol, můžete zvolit masagran (studená káva s maraskinem), fiaker (mocca s rumem) či mocca gespritzt (mocca s koňakem). Variant s alkoholem je samozřejmě velmi mnoho.

### **Jídla v restauraci**

Restaurací je v Rakousku velmi mnoho. Například Stehbeisel jsou malé hospůdky "na stojáka", v nichž si můžete objednat kromě piva i různé rychlé pokrmy, například knedlíky s vejci nebo karbanátek s bramborem.

Proslulé po celém světě jsou rakouské kavárny. Jsou velmi svébytné, útulné a pobyt v nich je velkým zážitkem. Ve vídeňských kavárnách se podává typická vídeňská snídaně, která je příjemným začátkem dne. Obvykle se skládá z kávy nebo horkého čaje, pečiva, másla, marmelády a vejce natvrdo. A pokud vám v Rakousku půjde především o popíjení a méně o stravování, můžete zavítat do typických podniků Heuriger, kde se kdysi podávalo právě mladé víno heurigen.

### **Vídeňské laskominy**

Servírka je u vás dřív, než si stihnete pročíst lístek. Můžete dostat malinké expreso, třeba i s mlékem zvlášť. Za chvíli je na stole alpakový tácek s okrajem jako z krajky, na něm krajkový ubrousek, v šálku káva, džbáněček s mlékem a samozřejmě je zde ke kávě i sklenice vody.

Z nabízených sladkostí si můžete vybrat známý dort Esterházy. Je složený z několika vrstev oříškového těsta, spojených lahodným krémem a politých cukrovou polevou s čokoládovým zdobením. Z Vídně je však pochopitelně nemožné odjet bez ochutnávky Sachrova dortu.

### **Geniální Sacher**

V roce 1832 pracoval ve Vídni šestnáctiletý kuchtík Franz Sacher. Dal se najmout do služeb kancléře Metternicha a samozřejmě toužil nějak zaujmout. Kancléř často pořádal noblesní večírky pro vídeňskou smetánku a své evropské partnery. Franz proto vytvořil dort přelitý tlustou vrstvou čokolády a plněný meruňkovou marmeládou. A byl tak na světě vynález, srovnatelný snad jen s objevem plísně na camembertu. Jeho syn pak v roce 1876 založil honosný hotel Sacher a ten dnes patří k Vídni stejně neodmyslitelně jako obří kolo v Prátru. Hotel má pět hvězdiček a jako jediný právo na označení Sacher Torte.