

역사적 장소가 핫 플레이스로 재탄생, 당신이 놓친 비엔나의 새로운 명소들
명실상부 예술의 도시의 재기 발랄한 변주로 여행객 유혹

비엔나관광청, 현지인처럼 즐기는 엔데믹 핫플 소개

(2023-06-xx) 비엔나관광청은 코로나19로 해외여행이 어려웠던 기간부터 현재까지 비엔나에 새로 생긴 명소와 업데이트된 소식들을 전한다. 유럽 최고의 개인 컬렉션, 세계적인 거장 모차르트와 슈트라우스를 공감각적으로 만날 수 있는 공간부터 역사적인 건물에 새롭게 오픈하는 다양한 명소 및 비엔나 최신 트렌드를 반영한 맛집까지, 비엔나 현지인처럼 즐기는 필수 여행 코스를 소개한다.

끊임없이 발전하는 명실상부 예술의 도시, 세계적 거장을 만나는 비엔나의 새로운 명소

지난해 6월 비엔나 시내 중심부에 **하이디 홀튼 컬렉션(Heidi Horten Collection)** 박물관이 새롭게 자리 잡았다. 알베르티나, 왕궁 정원 사이에 있는 도심 궁전 스토클(Stöckl) 건물을 개조해 화려한 현대 박물관으로 만든 하이디 홀튼 컬렉션은 유럽 최고의 개인 컬렉션 중 하나로 후원자 故하이디 고에스-호르텐(Heidi Goëss-Horten)이 지난 30년 동안 모은 소장품을 전시한다. 주요 소장품으로는 구스타프 클림트, 에곤 실레, 파블로 피카소, 앤디 워홀, 마크 샤갈, 게르하르트 리히터의 작품을 포함해 고전 모더니즘에서 현재에 이르기까지 예술사의 인상적인 단면을 보여주는 걸작들이 있으며 시기에 따라 전시작 구성을 달리해 전시 중이다.

또한, 지난해 9월, 오스트리아 출신 천재 작곡가 볼프강 아마데우스 모차르트와 그의 작품 세계를 모든 감각으로 흡수할 수 있는 멀티미디어 전시관, **미토스 모차르트(Mythos Mozart)**가 성 슈테판 대성당 근처에 문을 열었다. 전시관이 위치한 곳은 1791년 모차르트가 사망 당시 거주한 아파트가 있던 터로 여기서 그의 유명한 유작 레퀴엠(Requiem)이 탄생했다. 전시관은 음악, 공연 예술, 건축 및 기술의 조합과 화려한 공간 및 미디어 무대는 모차르트를 잊을 수 없는 기억으로 각인시킨다. 더불어, 또 다른 음악 핫 스팟, 왈츠의 황제 요한 슈트라우스를 기리는 복합 건물 - **하우스 오브 슈트라우스(House of Strauss)**가 올해 중 비엔나에 새롭게 문을 열 예정이다. 본 건물이 들어서는 카지노 쾨게르니츠(Casino Zögeritz)는 1837년 요한 슈트라우스 시니어가 개장한 이후 수년 동안 만남의 장소였다. 클래식 정기 공연(2024년 예정)이 열리는 콘서트홀, 무도회장, 슈트라우스 왕조의 모든 면을 생생하게 보여주는 인터랙티브 전시회(2024년 가을 예정), 슈트라우스 연구소와 스타 세프 슈테판 글란츨니히(Stefan Glantschnig)의 파인 다이닝 레스토랑 및 손님용 정원까지 19세기 비엔나 엔터테인먼트 문화의 세계를 그대로 느낄 수 있다.

역사적인 건물의 재탄생, 비엔나 MZ들 사이 화제인 핫플레이스

비엔나 도심 카를 광장에 위치한 **비엔나 박물관**이 긴 리노베이션 작업을 끝내고 올해 12월 6일 새롭게 단장되어 찾아온다. 1959년 개관 이후, 신석기 시대부터 현재까지 도시의 역사를 기록해 온 비엔나 박물관은 이전보다 2배 더 넓어진 면적의 현대적인 박물관으로 변모해 더 넓은 공간에서 상설 전시는 물론 이벤트 및 다양한 프로그램을 제공할 예정이다. 또한, 카를 광장이 내려다보이는 테라스도 함께 오픈할 예정이라 비엔나주의 관심을 끌고 있다.

19세기에 지어진 **오스트리아 국회 의사당**이 5년에 걸친 리모델링 공사 끝에 올해 1월 새롭게 문을 열었다. 무

[언론문의처]

비엔나관광청 한국담당 PR Manager Matthias Schwindl (마티아스 슈빈들) matthias.schwindl@wien.info

오스트리아 관광청 김진호 부장 Jinho.Kim@austria.info

비엔나관광청 홍보 회사 앤서 현예슬 디렉터 amy@nsw.kr

료 가이드 투어를 통해 더 아름답기로 유명한 내부 건축이 가능하다. 국회의사당 안에는 다채로운 다이닝 공간이 새롭게 오픈하는데 파인 레스토랑부터 셀프서비스 레스토랑(Cantina), 밤에는 바 겸용인 비스트로, 지상에 위치한 카페 아고라(Café Agora) 등 4개의 다이닝 공간이 들어선다. 특히, 옥상 테라스에서는 역사적인 도심에서 이전에 볼 수 없던 비엔나의 전망을 선보일 예정이다.

비엔나의 떠오르는 미식 트렌드, 지속 가능한 팜-투-테이블(Farm-to-Table)

비엔나에도 최신 미식 트렌드, 팜 투 테이블(Farm-to-Table)이 자리 잡고 있다. 최신 미식 트렌드인 팜투테이블(Farm-to-Table)도 비엔나에서 열리고 있습니다. 팜투테이블(Farm-to-Table)은 산지에서 공수한 신선한 재료를 더욱 강렬하고 신선한 맛으로 맛볼 수 있는 미식 트렌드로 지속가능성을 중시하는 비에니즈의 소신과 함께 최근 트렌드로 자리 잡았다.

그 중심에 있는 **티안 레스토랑(TIAN Restaurant)**은 스타 셰프인 폴 이비치(Paul Ivíč)이 이끄는 미쉐린 스타 레스토랑으로 고기 맛을 흉내 내지 않고 자연의 맛을 끌어내는 최고 수준의 제철 채식 요리를 선보인다. 이비치 셰프는 먹는다는 것은 단순히 영양소 섭취 이상으로 원재료와 백그라운드에서 열심히 일하는 모든 사람들에게 대한 책임을 지는 것을 의미한다며, 지속 가능성에 중점을 둔 요리 철학 하에 요리 시 가능한 한 적게 버리는 것을 선호하고 뿌리, 잎, 껍질도 요리에 사용한다. 희귀하고 때로는 거의 잊혀진 지역의 품종 재료로 한 메뉴는 마치 채소밭을 산책하는 느낌을 준다. 요리에 사용되는 현지 조달 야채, 과일 및 곡물은 모두 공정 거래 기준에 따라 유기농으로 생산된다.

또 다른 힙한 팜-투-테이블 식당으로는 **벨리 오브 더 비스트(Belly of the Beast)**와 **브뢰슬(brösl)**이 있다. 벨리 오브 더 비스트는 오스트리아와 짐바브웨 스타일을 혼합해 흥미로운 스타일의 베지테리안 요리를 선보이며, 재료는 유기농으로 지역 내에서 재배된 재료를 활용하고, 메뉴 구성은 창의적이다. 가족과 함께 레스토랑을 운영하는 셰프 마빈 무덴다(Marvin Mudenda)는 두 가지 멀티 코스 메뉴를 선보인다. 슈투버피어텔(Stuwerviertel) 지구에 위치한 브뢰슬 레스토랑은 고전적인 비엔나 술집처럼 보일 수 있지만 브뢰슬에서는 비엔나 요리를 제공하지 않고 팜 투 테이블에 중점을 둔다. 소규모 생산자로부터 식자재를 공수 받기 때문에 매일 새로운 메뉴를 선보인다. 가능한 모든 것을 요리 재료로 활용하며, 지중해 스타일이 가미되었다. 일부 메뉴에는 생선과 고기 메뉴도 있다.

[보도자료 사진_1] 하우스 오브 슈트라우스 (c)Sima Prodingner



[보도자료 사진_2] 비엔나 박물관 테라스 전망 (c)Certov/ Winkler+Ruck Architekten

[언론문의처]

비엔나관광청 한국담당 PR Manager Matthias Schwindl (마티아스 슈빈들) matthias.schwindl@wien.info

오스트리아 관광청 김진호 부장 Jinho.Kim@austria.info

비엔나관광청 홍보 회사 앤서 현예슬 디렉터 amy@nsw.kr



[보도자료 사진_3] 브뤼셀의 팜-투-테이블 메뉴 © WienTourismus/Paul Bauer



[언론문의처]

비엔나관광청 한국담당 PR Manager Matthias Schwintl (마티아스 슈빈들) matthias.schwintl@wien.info

오스트리아 관광청 김진호 부장 Jinho.Kim@austria.info

비엔나관광청 홍보 회사 앤서 현예슬 디렉터 amy@nswer.kr