

# 비엔나

지금 ◆ 영원히

세계 최대 규모의 비엔나 행동주의 전시와 감각적인 신상 핫 플레이스,  
현지인 추천 대표 여름 음료까지...비엔나를 트렌디하게 여행하는 법

## 비엔나관광청, 현지인 추천 비엔나의 여름을 만끽하는 법 소개

(2024년 7월호 보도자료) 비엔나관광청은 2024년 여름을 현지 비에니즈처럼 오감으로 즐기는 방법을 소개한다. 세계 최대 규모의 비엔나 행동주의 컬렉션을 선보이는 비엔나 행동주의 미술관부터 트렌디한 미식 문화를 선도하고 있는 비엔나의 신상 레스토랑과 카페, 비엔나를 여행하며 꼭 마셔야 하는 비엔나 대표 음료까지, 예술과 문화, 미식의 도시 비엔나의 여름을 감각적으로 즐기는 법을 소개한다.

### 세계 최대 규모의 비엔나 행동주의 컬렉션, 비엔나 행동주의 미술관

예술과 문화의 도시 비엔나에서 가장 따끈따끈하고 이색적인 전시를 보고 싶다면 비엔나 행동주의 미술관을 주목해야 한다. 비엔나 도심에 전세계 미술 애호가들의 시선을 사로잡을 새로운 미술관이 등장했다. 2024년 3월 15일 비엔나 바이부르크가세 거리(Weihburggasse)에 문을 연 비엔나 행동주의 미술관(Vienna Actionism Museum, WAM)이 그 주인공이다.

비엔나 행동주의(Viennese Actionism)는 20세기 예술 사조에 있어 오스트리아의 가장 중요한 공헌으로 꼽히는 예술 운동이다. 기존의 사물 기반적 예술 관행과 제약에서 벗어나 인간의 신체와 정신을 탐구하고자 했으며, 다소 파괴적이고 충격적인 퍼포먼스로 대중들의 이목을 끌었다.

비엔나 행동주의 미술관은 세계에서 가장 큰 비엔나 행동주의 컬렉션을 모은 개인 수집가의 문화적 소산이며 그 수가 약 17,000개에 달한다. 컬렉션은 1960년대를 핵심 기간으로 1957년에서 1973년 사이에 만들어진 작품이 주를 이루며, 비엔나 행동주의의 주역인 비엔나 예술가 4명, 헤르만 니치(Hermann Nitsch), 귄터 브루스(Günter Brus), 오토 뮐(Otto Mühl), 루돌프 슈바르츠코글러(Rudolf Schwarzkogler)의 사진, 영화, 스케치 및 공연 삽화 등을 포함한다. 전시품 중 일부는 연간 1, 2회의 기획전을 통해 2개의 층, 총 900제곱미터(약 272평)에 걸쳐 선보일 예정이다.

개관 기념 특별전 "비엔나 행동주의란 무엇인가? (What is Viennese Actionism?)"는 7개의 세션으로 구성되어 비엔나 행동주의를 연대순으로 개괄한다. 미술관 책임자인 율리아 뢰부스-푸크(Julia Moebus-Puck)가 비엔나 행동주의 전문가이자 비엔나 현대미술관 루드비히 재단 무뎀(Mumok)의 큐레이팅을 오랜 기간 맡아온 큐레이터 에바 바두라-트리스카(Eva Badura-Triska)와 함께 큐레이션을 맡았다. 특별전은 2025년 1월까지 열린다.

미술관은 이번 개관과 특별전을 통해 비엔나 행동주의의 급진적인 행태 그 이면에 담긴 엄청난 예술적 자질을 사람들에게 알리고, 비엔나 행동주의에 대한 지속적인 학문적 연구를 촉구하고자 한다. 또한 방문객들이 새로운 방식의 비엔나 행동주의를 인식할 수 있도록 다양한 가이드 투어와 교육 프로그램 또한 마련하고 있다.

### 비엔나에서 가장 트렌디한 미식 문화, 신상 레스토랑과 카페 추천

인생을 즐기는 방법을 잘 아는 도시 비엔나에서는 많은 문화 시설에서도 레스토랑과 커피하우스가 늘 함께한다. 비엔나의 역사를 보여주는 시립 박물관인 비엔나 박물관 카를스플라츠 본관의 새로운 레스토랑 **트루데 운트 토chter(trude & töchter)**는 2023년 박물관의 재개장과 함께 문을 열었다. 현대적인 비엔나 요리와 디저트를 아름다운 도시 전망과 함께 즐길 수 있다. 트루데라는 이름은 박물관에서 다수의 작품을 보유하고 있는 사진작가 트루데 플라이슈만(Trude Fleischmann)에서 따왔다. 비엔나 박물관 카를스플라츠 본관 인근에 위치

#### [언론문의처]

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

오스트리아 관광청 김진호 부장 [Jinho.Kim@austria.info](mailto:Jinho.Kim@austria.info)

비엔나관광청 홍보 회사 앤서 조다혜 / 현예술 디렉터 [dian@nswer.kr](mailto:dian@nswer.kr) [amy@nswer.kr](mailto:amy@nswer.kr)

# 비엔나

지금 ◆ 영원히

하는 현대 미술관 쿤스트할레 비엔나 카를스플라츠(Kunsthalle Wien Karlsplatz)에도 7월 초부터 새로운 뮤지엄 카페가 문을 열 예정이다. 그 동안 사랑을 받은 카페 호이어(Heuer)를 인수해 선보이는 **카페 쿤스트할레 암 카를스플라츠(Café Kunsthalle am Karlsplatz)**에서는 싱그러운 야외의 정취를 느낄 수 있는 매력적인 비어가든에서 경쾌한 음악과 함께 오스트리아와 아시아 요리가 혼합된 퓨전 요리를 즐길 수 있다. 향기로운 꽃과 푸른 초원으로 둘러싸여 그림처럼 아름다운 신브룬 궁전 내의 인기 있는 커피 하우스도 전 황실 제과를 담당하던 **게르스트너(Gerstner)**가 인수해 새로운 카페로 문을 열었다. 아늑하고 고급스러운 비엔나 커피 하우스 문화를 즐기며 오스트리아 전통 디저트인 아펠슈트루델(Apfelstrudel)을 만드는 베이킹 쇼를 구경할 수 있다.

비엔나 7구는 현재 비엔나에서 가장 떠오르는 미식 트렌드를 경험할 수 있는 핫플레이스다. 그중에서도 해산물 별미와 타파스를 고급 와인 및 칵테일과 함께 제공하는 **린키 델리카테센 바(Rinky Delicatessen Bar)**, 감각적인 인테리어만큼 세련된 메뉴를 선보이는 **카페 아주로(Café Azzuro)**, 유기농법으로 재배한 현지 농산물을 바탕으로 음식의 지속가능성에 집중하는 **콜리나 암 베르그(Collina am Berg)**, 현지에서 조달된 에이징 소고기를 요리하는 노이바우가세 거리(Neubaugasse)의 **엑소 그릴(XO Grill)** 등은 비엔나 현지인에게 사랑받고 있는 맛집이다. 특히, 엑소 그릴의 오스트리아산 숙성 소고기로 만든 패티가 들어가는 스매시 버거는 꼭 시도해보아야 할 맛이다.

이외에도 활기찬 프라터슈트라세 거리(Praterstrasse)의 도겐호프(Dogenhof)에 위치한 **쿠치나 이타메시(Cucina Itameshi)**는 일본식 식재료와 테크닉을 접목한 새로운 이탈리아 요리를 제공한다. 비엔나 링슈트라세 거리(Ringstrasse)에 위치한 **그랜드 페르디난드 호텔 루프탑의 리몬(Limón in Grand Ferdinand)**은 남부 유럽의 분위기와 이탈리아, 프랑스, 스페인 요리 중 엄선된 요리로 지중해의 멋과 맛을 모두 느낄 수 있다.

## 삶과 여행을 다채롭게 만드는 비엔나의 대표 음료, 와인과 맥주

비엔나에는 전 세계가 사랑하는 비엔나커피 만큼이나 삶과 여행을 다채롭게 만드는 음료들이 있다. 세계에서 유일하게 와인을 생산하는 수도인 비엔나는 유서 깊은 와인의 도시다. 고대 켈트족과 로마인들이 일구기 시작했다는 비엔나의 포도밭은 현재 약 600헥타르의 면적을 자랑하고, 연간 250만 리터의 와인을 생산할 수 있다. 포도밭의 약 85%는 화이트 품종을 재배하는데, 그중 비엔나를 대표하는 **비너 게이슈터 자츠(Wiener Gemischter Satz)**는 최소 3개 이상의 고품질 화이트 품종들을 한 포도밭에서 재배하고 수확해 만든 와인에만 붙일 수 있는 라벨이다. 블렌딩에 사용된 품종은 모두 최소한 10% 이상 함유되어야 하고, 한 품종이 전체의 50%를 넘을 수도 없다. 비너 게이슈터 자츠는 2024년 EU 위원회의 원산지 보호 와인 목록에 추가되며, 비엔나 특산품으로서의 공식성과 특별성을 인정받았다.

비엔나의 와인은 포도밭에서 바로 공수한 와인을 제공하는 와인 선술집, 호이리게(Heuriger)에서 이색적인 풍경과 함께 즐길 수 있다. 화이트 와인에 탄산음료를 섞어 만든 **슈프리지치(Spritzer)**는 한여름 비엔나 와인을 가장 현지인처럼 즐기는 방법이다. 여름에 끝 무렵에는 갓 수확한 포도로 만들어 아직 발효가 덜 된 포도즙이 자 햇와인인 **슈투름(Sturm)**을 맛봐야 한다. 슈투름을 마실 때에는 왼손을 사용하고 잔을 부딪치지 않은 채 건배를 의미하는 '프로스트(Prost)' 대신 축복받은 식사 시간을 의미하는 '말차이트(Mahlzeit)!'라고 말하는 게 에티켓이다. 슈투름이 한국어로 폭풍을 뜻하는 만큼 취기가 금방 돌기 때문에 조심하면서 즐기는 편이 좋다.

스파클링 와인을 오스트리아에서 **젝트(Sekt)**라고 부르는데 이것 역시 비엔나를 여행할 때 꼭 마셔봐야 하는 음료이다. 젝트는 비엔나의 파티에 절대 빠질 수 없는 존재로 가장 유명한 브랜드는 1842년에 창립한 술름 베르거(Schlumberger)로 술름베르거의 젝트는 1862년 런던 세계 박람회에서도 여왕의 와인 리스트에 오르기도 했고, 비엔나에서는 "왕실의 음료"가 되어 합스부르크 궁정에 납품되는 등 역사 속에서 꾸준히 그 진가를 발휘해왔다.

비엔나는 맥주와도 연이 깊다. 중세 시대부터 19세기까지 비엔나는 양조업의 중심지였고, 현재는 16구에 있는

[언론문의처]

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

오스트리아 관광청 김진호 부장 [Jinho.Kim@austria.info](mailto:Jinho.Kim@austria.info)

비엔나관광청 홍보 회사 앤서 조다혜 / 현예술 디렉터 [dian@nswer.kr](mailto:dian@nswer.kr) [amy@nswer.kr](mailto:amy@nswer.kr)

# 비엔나

지금 ◆ 영원히

오타크링거(Ottakringer) 양조장이 가장 유명하다. 1837년에 창립된 오타크링거 양조장에는 커다란 비어홀이 있어 현지에서 재조되는 신선한 맥주를 다양한 안주와 함께 맛볼 수 있다. 맥주에 레모네이드나 물을 섞어 마시는 라들러(Radler)는 여름철 더위를 잊게 해주고 비엔나의 기억을 한층 더 청량하게 만든다.

[보도자료 사진\_1] 비엔나 행동주의 미술관 내부 전경 © Philipp Schulz Boxquadrat



[보도자료 사진\_2] 감각적인 비엔나 7구 레스토랑, 엑소 그릴 ©Stefan Fürbauer



[보도자료 사진\_3] 엑소 그릴의 시그니처, 스매시 버거 ©Stefan Fürbauer



[보도자료 사진\_4] 비엔나의 명물, 오타크링거 맥주 ©The Guardians

[언론문의처]

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

오스트리아 관광청 김진호 부장 [Jinho.Kim@austria.info](mailto:Jinho.Kim@austria.info)

비엔나관광청 홍보 회사 앤서 조다혜 / 현예슬 디렉터 [dian@nswer.kr](mailto:dian@nswer.kr) [amy@nswer.kr](mailto:amy@nswer.kr)

# 비엔나

지금 ◆ 영원히



[언론문의처]

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

오스트리아 관광청 김진호 부장 [Jinho.Kim@austria.info](mailto:Jinho.Kim@austria.info)

비엔나관광청 홍보 회사 앤서 조다혜 / 현예슬 디렉터 [dian@nswer.kr](mailto:dian@nswer.kr) [amy@nswer.kr](mailto:amy@nswer.kr)