BEVTOUR
Food & Beverage Tourism

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Kulinarischer Tourismus in Europa

Ein Reiseführer zu 36 Destinationen in elf Ländern

REISEZIELE

FESTE

FÜHRUNGEN

ROUTEN

MÄRKTE

Comparative Research Network:

Herausgeber

Comparative Research Network e. V.

Verlagsleitung

Martin Barthel

Übersetzung und Lektorat

Rupert Hasterok

Umschlag, Layout und Satz

Amy Keeley in Zusammenarbeit mit Comparative Research Network e. V.

© 2022 Comparative Research Network e. V.

Kontaktadresse:

Comparative Research Network e. V.

www.crnonline.de

central@comparative-research.net

Belziger Str. 60, 10823 Berlin

ISBN X-XX-XXXXXXX

Dieser kulinarische Führer wurde im Rahmen des Projekts Média+ veröffentlicht, das durch das Programm Erasmus+ der Europäischen Union kofinanziert wurde (2020-1-UK01-KA202-079031). Die Unterstützung der Europäischen Kommission für die Erstellung dieser Veröffentlichung stellt keine Billigung des Inhalts dar, der ausschließlich die Ansichten der Autoren widerspiegelt, und die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden.

Die in dieser Veröffentlichung reproduzierten Bilder sind Eigentum der jeweiligen Fotografen oder Urheber. Sie dürfen nicht ohne die Erlaubnis des Fotografen oder Urhebers vervielfältigt werden. Wenn Sie ein Bild reproduzieren möchten, wenden Sie sich bitte an den Herausgeber unter der oben genannten Adresse.

Kulinarischer Tourismus

in Europa

Mitwirkende Partnerorganisationen

Ein Team von 12 Organisationen aus Estland, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Irland, Italien, Portugal, der Slowakei, Slowenien, Spanien und dem Vereinigten Königreich

www.inn-training.co.uk

www.strode-college.co.uk

dramblys.org

ied.eu

crnonline.de

www.e-code.sk

www.isag.pt

eurotracks.fr

www.meag.ie

www.ysbf.org

territorial-marketing.eu

www.medoroscarl.eu

Vorwort

Als eine Weiterbildungseinrichtung, die von Ofsted als „hervorragend“ und mit einer beneidenswerten Bilanz in Bezug auf die Leistungen der Schüler und das Engagement der Arbeitgeber ist das Strode College stolz darauf, die führende Rolle in diesem spannenden internationalen Projekt zu übernehmen. Qualitativ hochwertige Lebensmittel und Apfelwein, die sowohl von einzelnen Handwerkern als auch von größeren Herstellern produziert werden, spielen eine immer wichtigere Rolle in der Wirtschaft und der Tourismusindustrie von Somerset.

Das Strode College ist sowohl in pädagogischer Hinsicht als auch durch seinen wichtigen Beitrag zur ländlichen Wirtschaft gut positioniert, um dieses Konsortium bei der Verfolgung der Ziele von "BevTOUR" zu leiten.

Die europäischen Mitglieder, die an der Gründung dieser Initiative mitgewirkt haben, verfügen auch über immense Erfahrung in der Entwicklung, Organisation und Leitung von industrieorientierten Projekten zur Verbesserung des Lehrplans, einschließlich der Durchführung von Berufsausbildungen auf internationaler Ebene, und haben bereits an einer Reihe von EU- und staatlich finanzierten Programmen teilgenommen.

Der Wachstumsplan für Somerset erkennt eindeutig die Notwendigkeit an, den Ehrgeiz junger Menschen zu wecken, um Innovation in einer Landschaft zu gewährleisten, die hauptsächlich aus kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) besteht. Lokale Unternehmen, insbesondere in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, sehen die Schaffung hochqualifizierter Arbeitskräfte als vorrangig an, um die aktuellen Entwicklungsmöglichkeiten nutzen zu können, und das Strode College spielt in diesem Bestreben eine wesentliche Rolle.

Strode College (Lead Partner des Projekts)

Inhaltsverzeichnis

Reiseziele

Roosiku-Schokoladenmanufaktur (Estland)

Beelitzer Spargelstraße (Deutschland)

Food on the Edge (Irland)

Portugiesische Likörweine (Portugal)

Vinho Verde (Portugal)

Erlebnishöfe Topolšek und Urška (Slowenien)

Oxnead Hall (Vereinigtes Königreich)

Norwich City of Ale (Vereinigtes Königreich)

Feste

Saaremaa Food Festival (Estland)

Das Apfelfest in Agia (Griechenland)

Das Weinfest von Ampelonas (Griechenland)

Calici di Stelle – Sternenkelche (Italien)

Gulášmajster Bzovík (Slowakei)

Festival Hontianskych Chuti (Slowakei)

Midlands Bierfest (Irland)

FÜHRUNGEN

Maison du Fromage de Meaux (Frankreich)

Brewery Hops (Irland)

Cantine Nicosia (Italien)

Virgona (Italien)

Aldonza (Spanien)

Bodega de las Estrellas (Spanien)

Finca Fuentillezjos (Spanien)

Oleofer (Spanien)

ROUTEN

Die Zwiebelstraße am Peipussee (Estland)

Die Champagnerstraße (Frankreich)

Panoramaweg Werderobst (Deutschland)

The Wild Atlantic Way (Irland)

Die Douro-Weinstraße (Portugal)

Kulinarische Route Maribor (Slowenien)

Mariborer Weinstraße (Slowenien)

MÄRKTE

Der Großmarkt von Rungis (Frankreich)

Markthalle IX (Deutschland)

Der Jahrmarkt in Larissa (Griechenland)

Brixton (Vereinigtes Königreich)

Hecks Ciderhof und Hofladen (Vereinigtes Königreich)

Mitwirkende

Bildnachweise

Roosiku-Schokoladenmanufaktur

Hintergrund

Die Roosiku-Schokoladenmanufaktur befindet sich im ehemaligen Schulhaus von Roosiku, das im Jahr 1881 erbaut wurde. Die Schule war bis 2008 in Betrieb, dann blieb das Haus für mehrere Jahre seinem Schicksal überlassen. Im Jahr 2015 beschloss die Familie Alev mit ihren sechs Kindern, in das Gebäude einzuziehen. Das Haus selbst beherbergt auch eine kleine familiengeführte Schokoladenmanufaktur, die hauptsächlich Bio-Rohschokoladentafeln und Bonbons für den Export herstellt. Heute bietet das Haus auch einen Eiscafé und ein kleines Schokoladegetränk.

Das Erlebnis

Das Café im Herzen von Roosiku ist der perfekte Ort, an dem Kunden eine Tasse duftenden Kaffee, Tee oder Kakao mit einer großen Menge Schokolade, einzigartigem Eis und Rohkostkuchen genießen können. Angereiste Gäste können auch übernachten, sich abends am Schokoladenbüffet entspannen und dann am nächsten Morgen ihren Aufenthalt bei einer Verkostung im Erdgeschoss fortsetzen.

Ein perfekter Ort, an dem Besucher in einer familiären Atmosphäre die ausgezeichnete Schokolade probieren können. Die Einzigartigkeit dieser Manufaktur besteht darin, dass sie von sanften Hügeln und Wäldern umgeben ist, in denen die Familie Alev viel Inspiration aus der unberührten Natur schöpft. Außerdem ist die Produktion vegan, verwendet wenig Zucker und berücksichtigt ökologische Prinzipien.

Die Roosiku-Schokoladen werden nach einzigartigen Rezepten aus den besten biologischen, wilden und hauptsächlich rohen Zutaten hergestellt.

Kurzinfo

Roosiku, Estland

Wegen der Pandemie ist eine Buchung verpflichtend.

Mit dem Flugzeug nach Tallinn, wo Sie am Flughafen einen Wagen mieten können.

Außerdem wird weißer Zucker durch Kokosblütenzucker ersetzt, und Beeren aus estnischen Wäldern werden gefriergetrocknet. Der größte Teil der Produktion ist der Rohschokolade gewidmet. Im Gegensatz zu der weit verbreiteten Vorstellung, dass Rohschokolade etwas Starkes und Bitteres ist, hat die Familie Alev eine Reihe von Produkten und Rezepten entwickelt, die dieses Vorurteil durch ihre Sanftheit, Geschmeidigkeit und Geschmacksnuancen widerlegen.

Beelitzer Spargelstraße

Hintergrund

Der kommerzielle Spargelanbau in der Region Beelitz geht auf das Jahr 1861 zurück, als der Stadtbürger Carl Friedrich Wilhelm Herrmann auf einem seiner Felder mit dem Anbau des Gemüses begann. Bis dahin war Spargel in der Region weitgehend unbekannt und wohl nur auf adeligen Tafeln zu finden.

Büste Carl Friedrich Wilhelm Hermanns, der den Spargelanbau in der Beelitzer Gegend begann.

Herrmann fand bald Nachahmer, denn das „weiße Gold“ wurde immer beliebter. Um 1900 war das Beelitzer Gebiet ein Hauptlieferant für Spargel auf dem Berliner Zentralmarkt. Während des Zweiten Weltkriegs kam der Spargelanbau zum Erliegen. Das Gemüse lieferte nicht genügend Kalorien. Aus ähnlichen Gründen spielte er in der kollektivierten landwirtschaftlichen Produktion der DDR eine sehr geringe Rolle und überlebte nur in privaten Gärten und Feldern.

Anfang der 1990er Jahre gelang es jedoch einheimischen Landwirten und Neueinsteigern, die Tradition wiederzubeleben und den Verein Beelitzer Spargel e. V. zu gründen, dem heute neben der Stadt Beelitz 14 Spargelproduzenten angehören. Die kontinuierlichen Bemühungen des Vereins, das „Edelgemüse“ zu fördern, zeigten endlich Wirkung. Seit 2018 darf der Beelitzer Spargel mit dem Label der von der Europäischen Union geschützte geografische Angabe (g.g.A.) verkauft werden.

Kurzinfo

Beelitz, Deutschland

April – Juni

Mit der Bahn von Potsdam and Berlin. Mit dem Wagen über die Bundesstraße 2 oder die Bundesautobahn 9

Infotafel zum Anbau des weissen Spargels in Schlunkendorf

Frühe Ideen zur Schaffung einer Beelitzer Spargelstraße führten schließlich 2014 zu konkreten Plänen und deren Umsetzung im Jahr 2017. Seither verbindet die Straße die Spargelhöfe zwischen Trebbin im Osten und Lehnin im Westen verbindet.

Der Verein schuf auch ein kleines Spargelmuseum, das heute in Schlunkendorf bei Beelitz steht und die Geschichte des Spargelanbaus in der Region nachzeichnet. Ein Wander- und Lehrpfad verbindet die Stadt Beelitz mit diesem Ortsteil. Die erste Spargelkönigin wurde 1997 gewählt. Sie steht beim symbolischen ersten Anstich im April und beim jährlichen Spargelumzug in Beelitz am ersten Juniwochenende im Mittelpunkt und repräsentiert den Beelitzer Spargel auf regionalen und sogar nationalen Landwirtschaftsmessen. Seit 2013 darf sich Beelitz offiziell "Spargelstadt" nennen.

Während der Spargelsaison zwischen April und Juni öffnen die Spargelhöfe ihre Türen für Besucher, die sich über die Produktion informieren, frischen Spargel kaufen und eines der zahlreichen Spargelgerichte oder -buffets in saisonal geöffneten Hofrestaurants genießen können. Die Saison wird mit dem ersten symbolischen Anstich Anfang April auf einem der Höfe in Anwesenheit der Spargelkönigin eröffnet und endet am 24. Juni. Dann wird auch frischer Spargel an zahllosen Ständen am Rande der Felder, entlang der Straßen oder in Dörfern und Städten sowie in Hofläden der Region verkauft, während die örtlichen Restaurants dem „königlichen Gemüse“ einen prominenten Platz auf ihren Speisekarten einräumen.

Ein saisonaler Höhepunkt ist das Spargelfest in Beelitz, das am ersten Juniwochenende stattfindet. Zu dem von den örtlichen Spargelbauern, Handwerkern, Vereinen und Schulen organisierten Fest gehört ein Umzug mit mehr als fünfzig geschmückten Wagen mit einer Spargelpyramide und Pferdekutschen, der zu Fuß von Spargelfrauen in Tracht begleitet wird. Gastronomische Stände, Bauernhöfe und Restaurants in der Stadt bieten eine breite Palette von Spargelgerichten an, und es gibt auch ein Programm mit Live-Musik.

Spargelverkaufsstand

Kürbisausstellung auf dem Spargel- und Erlebnishof Klaistow

Der über 50 km lange Beelitzer Spargelweg ist weniger eine vorgeschriebene Route als vielmehr eine Einladung zum Besuch von Spargelhöfen, dem Museum und anderen touristischen Attraktionen der Region. Wer die Gegend zu Fuß erkunden möchte, kann den 24 km langen Spargelweg vom Potsdamer Hauptbahnhof bis nach Beelitz nehmen. Für Radfahrer gibt es ein dichtes Netz von Radwegen. Der kulinarische Tourismus endet nicht mit der Ernte des letzten Spargels. Die Region bietet auch andere landwirtschaftliche Produkte, die es zu entdecken lohnt, wie z. B. Blaubeeren im Sommer, Kürbisse im Herbst und nach dem Sankt-Martins-Tag Gänse.

Beteiligte Erzeuger

Obst- und Spargelhof Leue Gbr – Spargel- und Gemüsehof Hugo Simianer und Söhne – Spargelhof Klaistow Produktions GmbH & Co. KG – Spargelhof Beelitz GmbH & Co. KG – Spargelhof Märkerland – Spargelhof Schlunkendorf GmbH & Co. KG – Hofladen Reesdorfer Bauern – Syringhof – Spargelhof Josef Jakobs – Spargelhof am Storchennest – Spargelhof Elsholz – Jakobs-Hof Beelitz – Spargelhof Jürgen Falkenthal – Obst und Gemüsehof Hennickendorf GmbH

Kurzinfo

Irland

Mon 17. & Tues 18. Oktober 2022

Der Veranstaltungsort kann sich von Jahr zu Jahr ändern. Irlands Hauptflughafen befindet sich in Dublin. Besucher können auch mit der Fähre nach Dublin anreisen. In Irland mit der Bahn, dem Bus oder mit dem Auto.

Food on the Edge

Hintergrund

Food on the Edge (FOTE) ist ein zweitägiges Symposium, das jährlich in Irland stattfindet. Es richtet sich an Küchenchefs und Foodies aus der ganzen Welt, die ein globales Netzwerk schaffen wollen. Hier treffen sich Chefs und andere Akteure der Gastronomie und Lebensmittelwirtschaft, um einander zuzuhören, miteinander zu reden und über die Zukunft der Lebensmittel in der Branche und auf unserem Planeten zu diskutieren. FOTE 2021 war eine hybride Veranstaltung mit virtuellen Referenten, aufgrund der damaligen Reisebeschränkungen, bei FOTE 2022 hingegen werden alle Vortragsredner persönlich anwesend sein.

“Das Ziel des Symposiums ist es, unsere Perspektive für Lebensmittel und unsere Verbindung zu ihnen zu hinterfragen. Während des zweitägigen Symposiums werden etwa 50 Chefs sprechen. Sie alle wurden aufgrund ihrer Innovationen, ihrer Leidenschaft und ihres Einflusses auf die heutige Esskultur ausgewählt. Jeder Redner hält einen 15-minütigen Vortrag über die kulturellen, sozialen, ökologischen und erzieherischen Aspekte von Lebensmitteln aus seiner ganz eigenen Perspektive. Der Schwerpunkt der Vorträge liegt auf ihrer Vision für die Zukunft der Lebensmittel und darauf, wie wir die Dinge sowohl auf lokaler als auch auf globaler Ebene besser machen können.

Foot on the Edge hat sich zum Ziel gesetzt, Maßstäbe für vorbildliche Verfahren in Bezug auf

Food on the Edge Symposium 2017

Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, ihrer Kultur und die Menschen, die sie erzeugen, zu setzen. Küchenchefs überall auf der Welt haben die Verantwortung, die Avantgarde der Lebensmittelerziehung zu sein, sei es im Rahmen der gehobenen Gastronomie, des Street Food oder in unseren Krankenhäusern und Schulen. Wir alle müssen uns besser ernähren, und um das zu erreichen, müssen wir dies auf einer offenen Plattform international diskutieren. Es ist nicht mehr möglich, dass Köche nur hinter dem Herd stehen. Sie müssen sich an alle wenden, um die Ernährung der nächsten Generation zu verbessern.

Unsere Vortragsredner sprechen über die Zukunft der Lebensmittel aus persönlicher und politischer Sicht. Diese Vorträge werden Sie begeistern und regen Sie hoffentlich zu etwas Neuem an, zu einer neuen Idee oder Aktion, die Sie umsetzen können. Food on the Edge soll durch Debatten und Dialoge zum Handeln inspirieren.“

Gründer J. P. McMahon

Das Erlebnis

Eine Gelegenheit, einige der besten Chefs der Welt zu hören, eine Chance für Irland, die die erstaunlichen Produkte und innovativen Menschen, die in diesem Sektor arbeiten, zu präsentieren.

Dieses Symposium bietet der irischen Lebensmittelbranche auch eine Plattform, um ihre tollen Produkte zu präsentieren und die Welt wissen zu lassen, dass Irland seine eigene kulinarische Handschrift hat. Es handelt sich um ein zweitägiges Symposium mit etwa 50 Rednern und verschiedenen Diskussionsrunden zu Themen wie Lebensmittel in Schulen. Der Gründer J. P. McMahon beschreibt es als „eine Konferenz mit einer kulinarischen Exkursion“. Die Redner werden auf der Grundlage ihres Talents und ihres Engagements für eine Veränderung der Art und Weise, wie wir essen und kochen, wie wir über die Zukunft der Lebensmittel denken, ausgewählt.

Food on the Edge Symposium 2017

Die Redner reichen von Köchen über Landwirte, Winzer bis hin zu Restaurantfachkräften und Sommeliers. Es gibt Köche, die über das Essen in Krankenhäusern sprechen, und Menschen, die mit gemeinnützigen Organisationen zusammenarbeiten und die schlechte Ernährung von Kindern bekämpfen. Die Veranstaltung im Jahr 2022 wird sich auf die Zeit nach Covid-19 und die Entwicklung des Gastgewerbes konzentrieren.

Das Programm ändert sich jedes Jahr und kann hier eingesehen werden: https://foodontheedge.ie/speakers/

Seit der Pandemie hat sich unsere Einstellung zu Lebensmitteln stark verändert. Immer mehr von uns essen zu Hause, und damit ändert sich auch unsere Einstellung zu Lebensmitteln und den von uns verwendeten Zutaten. Kommen sie aus der Region?

Dieses Symposium bietet Menschen einen Raum, um über Lebensmittel und verwandte Erzeugnisse zu sprechen. Während der Pandemie kochten immer mehr von uns zu Hause und gingen nicht mehr so oft in Restaurants, was uns wiederum die Möglichkeit gab, über die Lebensmittel, die wir essen, und die Produkte, die wir verwenden, nachzudenken. Genau hier setzt Food on the Edge an und möchte den Menschen einen Ort bieten, an dem sie diese Gespräche mit Gleichgesinnten führen und gleichzeitig das hervorragende Essen probieren können, das angeboten wird. Food on the Edge möchte Teil der neuen Diskussion über Lebensmittel und Gesundheit sein.

Kurzinfo

Portugal

Frühjahr bis Herbst

Alle Weine sind in ganz Portugal erhältlich, aber nichts kann den direkten Kontakt zu den Erzeugern ersetzen, um mehr über den Herstellungsprozess, Weine zu verkosten und sich über die dazu passenden Gerichte zu informieren.

Portugiesische Likörweine

Hintergrund

Die 14 Weinregionen Portugals, die sich durch unterschiedliche Terroirs sowie kulturelle und historische Einflüsse in den Produktionsprozessen auszeichnen, machen Portugal zu einem sehr reichen Weinproduktionsland, wenn man bedenkt, dass es relativ klein ist. Aufgrund der großen Vielfalt an Weinen, die in Portugal hergestellt werden, gibt es eine ganze Reihe von „großzügigen“ Weinen, die sich in Portugal großer Beliebtheit erfreuen, aber auf der ganzen Welt zu finden sind. Die bekanntesten Produkte stammen aus verschiedenen Regionen Portugals.

Das Hauptmerkmal dieser Weinkategorie besteht darin, dass zu einem bestimmten Zeitpunkt (vor oder während des Gärungsprozesses) « Feuerwasser » (Aguardente) hinzugefügt wird, um die Gärung zu stoppen, so dass die Süße erhalten bleibt und der Alkoholgehalt erhöht wird. Die Auswahl der Trauben und die Entwicklung des Herstellungsverfahrens gehen auf das 15. Jh. zurück und haben die Weine sehr beliebt und geschätzt gemacht. Sie begleiteten die Seeleute auf ihren Reisen, da sie nicht schlecht oder schal wurden.

Die bekanntesten Weine stammen aus verschiedenen Regionen Portugals.

Portwein ist ein mit Alkohol angereicherter Wein, der iim Douro-Talhergestellt wird und als süßer, trockener und halbtrockener, roter, weißer und neuerdings auch als Rosélikörwein erhältlich ist. Er ist der drittälteste Wein mit einer offiziellen Bezeichnung, die auf das Jahr 1756 zurückgeht.

Der Likörwein *Madeira*, der auf der gleichnamigen portugiesischen Insel hergestellt wird, die damals ein Anlaufhafen für Schiffe auf dem Weg in andere Regionen war und auf das 15. Jahrhundert zurückgeht.

Blandys auf Madeira

Die Anreicherung dieses Weins diente dem Zweck, den Wein während der Reise nicht verderben zu lassen, und deshalb wurde neutraler Traubenbrand hinzugefügt. Der Wein wurde vor allem bei den Briten sehr beliebt, und die Stile reichen von trocken bis süß.

Jeropiga ist ein weiterer Likörwein, dem zu Beginn des Gärungsprozesses Aguardente zugesetzt wird. Er unterscheidet sich von anderen traditionellen Getränken wie dem Abafado, dem während der Gärung Aguardente zugesetzt wird.

Moscatel de Setúbal ist ein Likörwein, der auf der gleichnamigen Halbinsel hergestellt wird. Es gibt zwei Arten dieses Weins: den weißen und den violetten (letzterer ist heutzutage seltener). Sein Name leitet sich von den Moscatel-Trauben ab. Es ist bekannt, dass er der Lieblingswein der französischen Könige des 15. Jahrhunderts war und daher seither exportiert wird.

, Setúbal

Alle diese Weine gelten als Aperitif oder Digestif, da sie zugleich gemeinsame und unterschiedliche Eigenschaften aufweisen. Es gibt viele ähnliche Likörweine in anderen Regionen, die ähnliche Produktionsverfahren verwenden, die aber nicht die Bedeutung und Beliebtheit dieser „weltweit bekannten“ Produkte erreicht haben. Da die Gastronomie jeder Region ebenfalls sehr reich ist, sowohl durch die in jeder Region angebauten Produkte als auch durch die Gerichte, die sich über die Jahrhunderte entwickelt haben, ist es offensichtlich, dass einige Schwerpunkte auf die Harmonisierung jedes einzelnen dieser angereicherten Weine mit diesen Spezialitäten gelegt werden sollten.

Das Erlebnis

Portwein ist bekannt dafür, dass er zu allen möglichen Gerichten passt, von Fleisch bis Fisch, aber vor allem zu Desserts und Schokolade. Der Ruby Port und der LBV (Late Bottled Vintage) eignen sich hervorragend für den Genuss von salzigem Käse. Portweine werden auch als Begleiter von Schokoladendesserts sehr geschätzt. Der Tawny Port (ein Wein mit brauner Farbe aufgrund des höheren Oxidationsgrades) ist ein Wein, der leichte Noten von Kastanien und Nüssen aufweist und daher zu allen Arten von Nüssen, Kastaniendesserts und reifen Käsesorten passt. Einige Rezepte wie Pudim do Abade de Priscos, ein sehr süßer Pudding, dem Portwein zugesetzt wird,

passen sehr gut zu diesem Portwein. Manche glauben, dass dieser Pudding auch durch den Kontrast mit dem Madeirawein gut harmoniert. Weißer Portwein, der sehr gerne in Cocktails und Tonics verwendet wird, wird mit Oliven und Kastanien serviert. Der Vintage Portwein ist ein komplexerer Wein, der mit süßen Früchten wie Maronen und Feigen, aber auch mit Blauschimmelkäse und Nüssen harmoniert.

Madeira Wine wird ebenfalls in Kategorien unterteilt. Trockener Madeira, oder Sercial, passt am besten zu geräuchertem Fisch, Meeresfrüchten, Oliven, gerösteten Mandeln und Frischkäse. Der halbtrockene Madeira, oder Verdelho, passt am besten zu Oliven, Nüssen im Allgemeinen, Wild und Pasteten oder Terrinen. Halbsüßer Madeira, oder Boal, passt am besten zu Nüssen, tropischen Früchten, Fruchtdesserts, Weichkäse, Cremes und Desserts auf Honigbasis wie dem typischen Honigkuchen der Insel Madeira. Der halbsüße Madeira, oder Malvasia, passt zu Hasel- und Walnüssen, tropischen Früchten, Butterkeksen, dunkler Schokolade, Honigkuchen und kräftigem Gewürz- und Blauschimmelkäse.

Jeropiga ist typischerweise dafür bekannt, dass er gut zu Esskastanien passt, die in allen Varianten zubereitet werden. Ursprünglich wurde der Jeropiga zu Hause als Dessertwein getrunken, aber sein Konsum ist vor allem mit dem Fest des Heiligen Martin verbunden, das mit Kastanien gefeiert wird und „Magusto“ genannt wird

Jeropiga mit Kastanien

Der *Moscatel de Setúbal*, weiss oder violett, passt am besten zu Nüssen (auch wenn sie gesalzen sind), Orangen und Desserts mit Orangengeschmack, da dies eines der Aromen ist, die im Wein leicht zu erkennen sind, sowie zu konventionellen Süßspeisen aus Eigelb und Zucker, Pastel de Nata (Puddingtorte) und dem kräftigen Geschmack des Käses Azeitão aus der Region Setúbal.

Alle Likörweine werden traditionell zu besonderen Anlässen und Gedenktagen getrunken, weshalb sie in ganz Portugal zu kaufen sind. Obwohl einige von ihnen kurz nach dem Öffnen getrunken werden sollten, wie z. B. Portweine und Jeropiga, behalten sie ihre Qualität in der Regel in einer verschlossenen Flasche und sind beliebte Geschenke für Reisende.

Mehr über die wichtigsten Likörweine

Portwein – Madeira – Jeropiga – Moscatel de Setúbal

Kurzinfo

Portugal

Frühjahr bis Herbst

Alle Weine sind in ganz Portugal erhältlich, aber nichts kann den direkten Kontakt zu den Erzeugern ersetzen, um mehr über den Herstellungsprozess, Weine zu verkosten und sich über die dazu passenden Gerichte zu informieren.

Vinho Verde

Hintergrund

Die Geschichte besagt, dass der Vinho Verde der erste portugiesische Wein war, der auf die europäischen Märkte exportiert wurde. Im 16. und 17. Jh. wurden die Weine aus dem Minho-Tal und dem Lima-Tal regelmäßig mit denselben Schiffen nach Nordeuropa transportiert, die auch den Bacalhau (gesalzenen Kabeljau) und andere verarbeitete Erzeugnisse brachten.

Der Vinho Verde ist ein einzigartiger Wein auf der Welt. Wörtlich übersetzt bedeutet er „Grüner Wein“, doch seine Farbe ist alles andere als grün und verweist eher darauf, dass es sich um einen jungen Wein handelt. Der Name bezieht sich auf das dichte grüne Blattwerk der Region, das zu der Frische und Leichtigkeit des Weins beiträgt.

Anbaugebiete des Vinho Verde

Dieser Wein wird im nördlichen Teil Portugals in einer Region namens Minho hergestellt, die zu den größten und ältesten Weinanbaugebieten der Welt gehört und heute Qualitätsweine (Denominação de Origem Controlada) produziert. Es gibt ihn als Rot-, Rosé- und Weißwein, aber der Weißwein ist der beliebteste und charakteristischste. Es handelt sich um einen Wein, der kurz nach der Abfüllung getrunken wird und normalerweise leicht schäumend ist, obwohl es auch die Kategorien Spätlese oder Brandy gibt.

Der Vinho Verde wird auf Granitböden angebaut und hat einen hohen Säuregehalt. Hier haben die ältesten Rebsorten überlebt, darunter die Hänge- oder Uveira-Rebe: Die Reben werden neben einem Baum gepflanzt und wachsen an den Ästen des tragenden Baumes. Ein anderes System ist die Ramada oder das Spalier, das die meisten der hängenden Rebstöcke ersetzt.

Der in der Region hergestellte Rotwein, der früher die Produktion dominierte, wird heute fast ausschließlich von den Einheimischen konsumiert. Dieser Wein ist sehr säurehaltig und hat eine tiefrote Farbe. Alle Vinhos Verdes müssen kühl serviert und getrunken werden. Eine regionale Weinstraße lädt zum Entdecken der Quintas (Weingüter) ein, die auch Weinproben, Imbisse oder Mahlzeiten anbieten.

Das Erlebnis

Mehrere Quintas organisieren weintouristische Aktivitäten, und die meisten sind mit alten Herrenhäusern verbunden, die den Besitzern der Ländereien gehörten. Einige von ihnen sind seit Jahrhunderten in Familienbesitz und bewahren daher die Anwesen in modernstem Zustand und Dekor. Die wichtigsten und repräsentativsten sind im Folgenden aufgeführt und bieten sich für einen Besuch und eine Weinprobe an.

Paláio da Brejoeira

Palácio da Brejoeira. Die im 19. Jahrhundert gebaute Quinta spiegelt das Ambiente der Weinproduktion wider, das man von einem barocken und neoklassizistischen Bau aus

dem Jahr 1806 erwartet. Der Markenname ist an den Namen des Anwesens angelehnt – Palácio da Brejoeira. Es befindet sich in Monção, am Fluss Minho.

Quinta dos Abrigueiros. Das am Naturpark Peneda-Gerês gelegene Gut stellt seit dem 17. Jahrhundert Wein her und ist seit jeher im Besitz der gleichen Familie, heute in der zehnten Generation. Auf dem Hof in Arcos de Valdevez sind Touristen eingeladen, an der Ernte teilzunehmen oder Winzerarbeiten im Zusammenhang mit der Herstellung und Abfüllung des berühmten Vinho Verde „Casa da Senra“ zu beobachten.

Vinho Verde Weinberg

Casa de Vilacetinho ist ein authentisches kleines Solar do Douro, ein elegantes Gut aus dem 17. und 18 Jh., umgeben von einem Lehrgarten, der das Haus von den Weinbergen und den übrigen landwirtschaftlichen Nutzflächen trennt. Es befindet sich in Alpendorada. Das Weingut organisiert Besichtigungen und Weinproben, sowie Mittag- und Abendessen mit Menüs, die auf die Weine des Guts abgestimmt sind.

Solar das Bouças geht auf das 18. Jh. zurück, und sein Name ist mit der Exzellenz der von ihm produzierten Vinhos Verdes verbunden. Es befindet sich in Amares, wo die Weinberge eine Fläche von 30 Hektar am rechten Ufer des Flusses Cávado einnehmen und einen schönen Weg durch die Weinberge mit Blick auf den Fluss anbieten.

Casa de Cello ist seit mehr als hundert Jahren im Besitz derselben Familie und hat sich immer schon der Weinherstellung gewidmet. Das Gut liegt im Herzen des Entre-Douro und des Minho, in der Nähe der malerischen und historischen Stadt Amarante, im Herzen der Weinregion Vinho Verde. Die Weinmarke greift den Namen des Guts auf.

Das *Herrenhaus von Casa de Sezim* mit seiner Fassade aus dem 18. Jh. ist beeindruckend. Es liegt 4 km von der UNESCO-Weltkulturerbestätte Guimarães entfernt in einer touristisch interessanten Region und ist für die hohe Qualität seiner Weißweine bekannt. Die Vinhos Verdes von Casa de Sezim waren auch im Mittelalter hoch geschätzt und werden in einer Urkunde aus dem Jahr 1396 erwähnt. Neben den Weinproben werden auch thematische Mahlzeiten mit passenden Weinen serviert.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Palácio da Brejoeira – Quinta dos Abrigueiros – Casa de Cello – Casa de Vilacetinho

Kurzinfo

Stranice, Slowenien

6–22 Uhr

Mit dem Wagen 12 km von der Autobahn Maribor–Ljubljana. Der nächste Bahnhof ist in Celje (30 km). Der Flughafen in Maribor ist 28 km entfernt.

Erlebnishöfe Topolšek und Urška

Hintergrund

Die Erfolgsgeschichte begann im Jahr 1991, als das Konzept des ökologischen Erlebnisbauernhofs ins Leben gerufen und seine Förderung weithin bekannt gemacht wurde. Dreizehn Jahre später, im Jahr 2014, übergab Mutter Vilma die Zügel an ihre Tochter Urška, die als Vertreterin einer jüngeren Generation die Modernität und Frische neuer Ideen einbrachte. Seitdem führt Tochter Urška die Familiengeschichte erfolgreich fort, während sie den Bauernhof mit neuen Konzepten und allen verfügbaren Mitteln der modernen Werbung erhält und weiterentwickelt. Das Feedback der Gäste wird durch die Veröffentlichung ihrer Meinungen und Fotos in den sozialen Netzwerken eingeholt, was auch die beste Werbung für den Ort ist.

Zusätzlich hat Urška ein „altmodisches“, aber sehr interessantes Kommunikationsmittel eingeführt – eine „Wunschbox“, in der die täglichen Wünsche der Gäste eingetragen werden können. Diese tägliche Kommunikation umfasst sowohl die Essenswünsche als auch mögliche Beschwerden über die Unterkunft, die manchmal auch auftauchen. Auf diese Weise wird alles gelöst, bevor die Gäste abreisen, und das spätere Feedback kann nur positiv ausfallen.

Blick auf den Speisesaal

Erlebnishöfe Topolšek and Urška

Die Essenz dieses familiengeführten Erlebnishofs ist der Umgang mit der Natur. Der Bauernhof wurde bereits im Jahr 2009 offiziell als ökologischer Bauernhof anerkannt und registriert, und seither hat die Familie Topolšek zahlreiche Auszeichnungen und Zertifikate für ihre nachhaltige Lebensweise erhalten. Eine davon ist das EU Ecolabel, das der Erlebnishof Urška im Jahr 2011 erhielt. Dieses Label war das erste dieser Art, das in Slowenien überhaupt verliehen wurde. Das erste offizielle Nachhaltigkeitszertifikat ist Teil der slowenischen Förderung des grünen Tourismus und setzt Maßstäbe für andere in dieser Branche.

Da der Ort bereits zweimal ausgezeichnet wurde, vor allem für die umweltfreundlichen Touristenunterkünfte, bezieht sich die Nachhaltigkeit nicht nur auf das Essen und seine Produktion, sondern ist auf jedem Schritt zu spüren. Schon beim Einschlafen riecht es nach dem Holz des nahen Waldes. Die kunstvoll angefertigten Möbel stammen von einem benachbarten Möbelschreiner.

Die tägliche Arbeit wird strategisch unter den Familienmitgliedern aufgeteilt und stellt eine echte Herausforderung dar, da sie perfekt ausgeführt werden muss, um alle gesetzten Ziele und ökologischen Standards zu erfüllen und die Touristen zufrieden zu stellen, die vor allem wegen der Einzigartigkeit dieses Bauernhofs hierher kommen.

Doch der wichtigste Punkt war stets der Umgang mit der Natur. Die Familie hat gelernt, die Natur zu respektieren und zu lieben, und lehrt die Gäste, das Gleiche zu tun. Sie legt den Besuchern nahe, kein Plastik zu verwenden, und sucht immer nach neuen, modernen Wegen, um das Prinzip der Nachhaltigkeit und des nachhaltigen Lebens in Koexistenz mit der Natur einzuführen. Deshalb gibt es in allen Zimmern Flaschen, um die Gäste zu ermutigen, das ausgezeichnete Leitungswasser zu benutzen.

Die Touristen, die auf dem Ferienhof Urška untergebracht sind, nutzen die sozialen Netzwerke, darunter sehr häufig Facebook und Instagram, wo sie Bilder und Gefühle von ihrem Urlaub in der Natur posten. Anstelle des Lob- und Beschwerdebuchs gibt es die „ Wunschbox“. Hier können die Gäste

Hoffrühstück

während ihres Aufenthaltes Nachrichten über ihre Wünsche hinterlassen. Dementsprechend bereitet der Gastgeber die Gerichte nach diesen Wünschen zu, organisiert Ausflüge oder, falls nötig, Reparaturen und holt Fehlendes nach. Die Komplimente der Gäste erwähnen vor allem die schöne Natur und die Gastfreundschaft und Flexibilität der Familie Topolšek, die den Ferienhof betreibt.

Das Erlebnis

Das Kernstück des einzigartigen Konzepts dieses Erlebnishofs besteht darin, dass die Gäste in die alltäglichen Aktivitäten auf dem Bauernhof mit einbezogen werden, vor allem in die Arbeit auf dem Feld, wo die Gäste selbst Gemüse ernten und die Kinder nach Eiern suchen können, die später bei den Mahlzeiten verwendet werden. Auch die Speisekarte ist eine Besonderheit – die gibt es nämlich nicht.

Der Keller ist angenehm kühl und wird von Töpferlampen beleuchtet. In den Regalen finden Sie eine Auswahl an Flaschen Blaufränkisch und verschiedene Weißweinsorten, vom italienischen Riesling und Rheinriesling bis zum Weißburgunder und Sauvignon. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet. Die Reben werden mit biologischen Spritzmitteln gestärkt, sobald sie zu wachsen beginnen, damit sie gute Bedingungen für ihr weiteres Wachstum haben.

Typische Auswahl für eine Mahlzeit

Als Expertin für traditionelle Rezepte bereitet Mutter Vilma diese fast mühelos zu – perfekt und ohne Eier, so dass sie auch für Veganer geeignet sind. Urška verfeinert seine Gerichte gerne mit einer Prise Modernität und ihrer ganz eigenen Note. Sie verfeinert sie mit Wildpflanzen und essbaren Blumen aus ihrem Garten. Fast 90 Prozent der Zutaten werden auf eigenen Feldern, im Weinberg und in den Gärtnereien erzeugt. Der Rest stammt Nachbarn, denn zur Nachhaltigkeit gehört auch der Umgang mit der Umgebung und anderen lokalen Anbietern.

Zu den wichtigen Grundsätzen beim Betrieb ihres Ferienhofs gehört nämlich nicht nur die Förderung der Reiseziels, sondern auch ein gutes Verhältnis zu den Nachbarn: „Wenn die Einheimischen zufrieden sind, fühlen sich die Gäste wohler und kommen gerne wieder.“ Die wichtigsten lokalen Produkte sind Salz, Mehl, Milch und Honig.

Die Essenz des Boutique-Charakters des Urška-Hofs liegt nicht nur in den zusätzlichen Wellness-Dienstleistungen, sondern auch in der familiären Atmosphäre. Bevor die

Gäste nach Hause gehen, wartet noch ein Ritual auf sie, Urška nimmt sie mit auf das Feld und drückt ihnen eine kleine Holzkiste in die Hand.

Wenn du dich erschreckst, weil du denkst, dass du in dem steilen Hügel Unkraut jäten musst, erfreut sie dich mit der Tatsache, dass du Gemüse pflücken kannst, um es mit nach Hause zu nehmen. In der Eingangshalle können Sie sich nach Bioprodukten umsehen, die unter der eigenen Marke verkauft werden, und aus einer breiten Palette von Konfitüren, Teesorten, Säften, Weinen und Filzpantoffeln wählen, die von Urškas Schwiegermutter hergestellt werden, natürlich aus der Wolle der Topolšek-Schafe. Auf diese Weise können Sie die Erlebnisse, die Sie auf dem Ferienhof Urška genossen haben, auch zu Hause nachempfinden.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Salz: Ökokräutergarten Majnika – Honig: Imkerei Krivec – Mehl: Die Sorzžev-Mühle

Kurzinfo

Oxnead , Vereinigtes Königreich

Ganzjährig

Oxnead Hall
Oxnead
Norwich
Norfolk
NR10 5HP

Oxnead Hall

Hintergrund

Der Ort war schon in prähistorischer Zeit besiedelt. Zu den archäologischen Funden gehören Axtköpfe, Messer und Lanzenspitzen. Während der Römerzeit war Oxnead eine stark befestigte Stadt am Ufer des Flusses Bure. Zur Zeit des Domesday Book (1086) gehörte das Anwesen der Familie Halden. Im Jahr 1368 wurde es von Sir Robert de Salle erworben und 1420 an die Familie Paston verkauft.

Die Familie Paston lebte zwischen 1420 und 1732 in Oxnead, und ein Großteil ihres Lebens dort ist in einer einzigartigen Sammlung von Briefen und Dokumenten festgehalten. Nach dem Aussterben der Familie Paston wurde das Haupthaus abgerissen, und nur der Wirtschaftsflügel blieb stehen. Das Anwesen wurde 1735 von Admiral Anson (dem ersten Mann, der die Welt umsegelte) gekauft. Seitdem haben mehrere Familien Oxnead Hall bewohnt, darunter John Adey Repton (Sohn von Humphrey Repton) und John Hedgecoe (Fotograf). Gegenwärtig befindet sich das Anwesen im Besitz der Familie Aspinall.

Veranstaltungsort Oxnead Hall.

Abendessen in Oxnead Hall

Oxnead erlebte seine erste Hochzeit ein Jahr nach dem Einzug der Familie Aspinall. Ihre Tochter Eleanor, eine Lehrerin, heiratete 2012 Richard, einen Armeeoffizier, und dieses Ereignis führte zum heutigen preisgekrönten Veranstaltungsort. Die Scheune, die Unterkünfte und die Gärten wurden liebevoll restauriert, wobei keine Kosten gescheut wurden.

Das Anwesen Oxnead Hall ist ein mehrfach preisgekrönter Ort für Hochzeiten, Veranstaltungen und Urlaub in der herrlichen Landschaft des nördlichenNorfolk. Oxnead Hall ist der perfekte Ort für exklusive Hochzeiten, Feiern und Urlaube und bietet luxuriöse Unterkünfte für bis zu 32 Gäste. Von der prächtigen Tudor-Halle bis zur mittelalterlichen Kirche, von der wunderschön renovierten großen Scheune bis zu den atemberaubenden Gärten – Oxnead ist ein wahrhaft idyllischer Ort zum Feiern und Entspannen.

Oxnead eignet sich ideal für die Ausrichtung einer Vielzahl von Veranstaltungen, entweder in der Großen Scheune oder in den Gärten. In der Großen Scheune finden bis zu 220 Personen bei einem Abendessen oder 300 Personen bei einer Konferenz Platz.

Die Große Scheune wurde akustisch so gestaltet, dass sie sich für Aufführungen klassischer Musik eignet. Die Gäste können Getränke und vielleicht auch ein Picknick in den Gärten genießen, gefolgt von einer Aufführung.

Oxnead Hall

Kurzinfo

Norfolk, UK

Veranstaltungskalender auf der Webseite

Mit Bahn oder Auto

Norwich City of Ale

Hintergrund

Wäre das Covid 19 nicht gewesen, hätte das Norwich City of Ale Festival kürzlich sein zehntes Jahr gefeiert.

Bierautoren aus dem ganzen Land wären in die Stadt gekommen, um die erstaunlichen Biere der Region zu entdecken und einige der wunderbaren Pubs zu besuchen, die die Straßen von Norwich schmücken.

Die Kneipen hätten Feste, Quizspiele, Musikabende, Bierverkostungen, Kombinationen von Speisen und Bier und alle möglichen anderen Veranstaltungen angeboten. Brauer hätten Vorträge gehalten, ihre neuesten Biere vorgestellt und die Früchte ihrer Arbeit verkosten lassen.

Das Erlebnis

In der Stadt erwarten Sie 45 einladende Pubs und Bars und servieren die besten Biere der Region, die oft mit saisonalen lokalen Produkten gepaart werden. In Norfolk werden einige der besten Braugersten der Welt angebaut – kommen Sie und probieren Sie sie!

Sehen Sie die Stadt mit anderen Augen. Bierpfade führen Sie abseits der Straßen durch die historischen Stadtteile und ermöglichen Ihnen, das reiche Erbe der Stadt durch die Brille der Pubs und der Brautradition zu betrachten. Erkunden Sie die Biergeografie der Stadt.

Pint mit Blick auf die Stadt

Treffen Sie die besten Bierautoren, Brauer, Mälzer und Sommeliers, die Sie durch die Stile, Aromen und Geschmacksrichtungen der Biere der Region führen. Gönnen Sie sich eines der mit Bier servierten Gerichte oder begeben Sich auf eine Schatzsuche im Pub - oder eine Führung durch das Biererbe. In einer Zeit, in der immer wieder Pubs geschlossen werden, stemmt sich Norwich gegen den Trend mit einer Fülle von alteingesessenen Wirten, verschiedenen Kneipen und vielen unabhängigen Brauereien, die kleineren, eher „Nischenbrauereien“ die Möglichkeit geben, ihre Biere zu präsentieren. Die schöne Stadt hat eine Pub- und Brauereitradition, die bis ins Jahr 1249 zurückreicht, und bietet Gastfreundschaft und Freundschaft für alle – wenn das mal keine Ausrede für ein Pint ist!

Beteiligte lokale Erzeuger

A		**G**		**R**	
THE ADAM & EVE	THORPE TRAIL	THE GARDEN HOUSE	HEIGHAM TRAIL	REDWELL TAPROOM	LAKENHAM TRAIL
THE ANGEL GARDENS	WATERLOO TRAIL	THE GEORGIAN TOWNHOUSE	UNTHANK TRAIL	THE REINDEER	HEIGHAM TRAIL
ARBORETUM	LANES TRAIL	**J**		THE RIBS OF BEEF	MAGDALEN TRAIL
THE ARTICHOKE	WATERLOO TRAIL	THE JUBILEE	THORPE TRAIL	THE ROSE INN	LAKENHAM TRAIL
B		**K**		THE RUMSEY WELLS	LANES TRAIL
THE BEEHIVE	UNTHANK TRAIL	THE KING'S ARMS	LAKENHAM TRAIL	**S**	
THE BELGIAN MONK	LANES TRAIL	THE KINGS HEAD	MAGDALEN TRAIL	ST ANDREWS BREW HOUSE	MAGDALEN TRAIL
THE BLACK HORSE	HEIGHAM TRAIL	**L**		THE SIR GARNET	UNTHANK TRAIL
BRITANNIA GARDENS	HEIGHAM TRAIL	THE LEOPARD	MAGDALEN TRAIL	SIR TOBY'S BEERS	UNTHANK TRAIL
C		LOLLARDS PIT	THORPE TRAIL	THE STANLEY	WATERLOO TRAIL
THE COACH & HORSES (THORPE)	THORPE TRAIL	LOUIS MARCHESI	MAGDALEN TRAIL	**T**	
THE COACH & HORSES (BETHEL ST.)	UNTHANK TRAIL	**M**		THE TEN BELLS	LANES TRAIL
D		THE MAIDS HEAD BAR	THORPE TRAIL	TRAFFORD ARMS	LAKENHAM TRAIL
THE DUKE OF WELLINGTON	WATERLOO TRAIL	THE MASH TUN	LANES TRAIL	**V**	
E		THE MURDERERS	LAKENHAM TRAIL	THE VINE	LANES TRAIL
THE EARLHAM ARMS	HEIGHAM TRAIL	**P**		**W**	
F		THE PLASTERERS ARMS	MAGDALEN TRAIL	THE WALNUT TREE SHADES	LAKENHAM TRAIL
THE FAT CAT	HEIGHAM TRAIL			WARWICK STREET SOCIAL	UNTHANK TRAIL
THE FAT CAT BREWERY TAP	WATERLOO TRAIL			THE WHALEBONE	WATERLOO TRAIL
THE FAT CAT & CANARY	THORPE TRAIL			THE WHITE LION	LANES TRAIL

Poster der Eröffnungsparty im Jahre 2022

Eine Auswahl von Pins aus der Ale-Stadt

Key Information

Sebechleby, Slowakei

Ganzjährig

Mit dem Auto über Levice, Krupina, Veľký Krtíš oder Šahy

Stará Hora

Hintergrund

Stará Hora ist ein denkmalgeschützter Ort für Volksarchitektur in der Gemeinde Sebechleby im Süden der Zentralslowakei. Stará Hora ist ein Gebiet mit traditionellen Weinbergen und einer Reihe von Weinkellern, die in architektonisch ansprechenden traditionellen Häusern untergebracht sind. Außerdem gibt es hier ein Museum für Volksbrauchtum, das von der Gemeinde Sebechleby verwaltet wird, die auch jedes Jahr ein Weinlesefest in Stará Hora veranstaltet, das regelmäßig Tausende von Besuchern anlockt.

Das Erlebnis

In den meisten Weinkellern haben die Besucher die Möglichkeit, an einer Weinprobe teilzunehmen. Es werden auch traditionelle Speisen aus dem Gebiet des historischen Landkreises Hont angeboten.

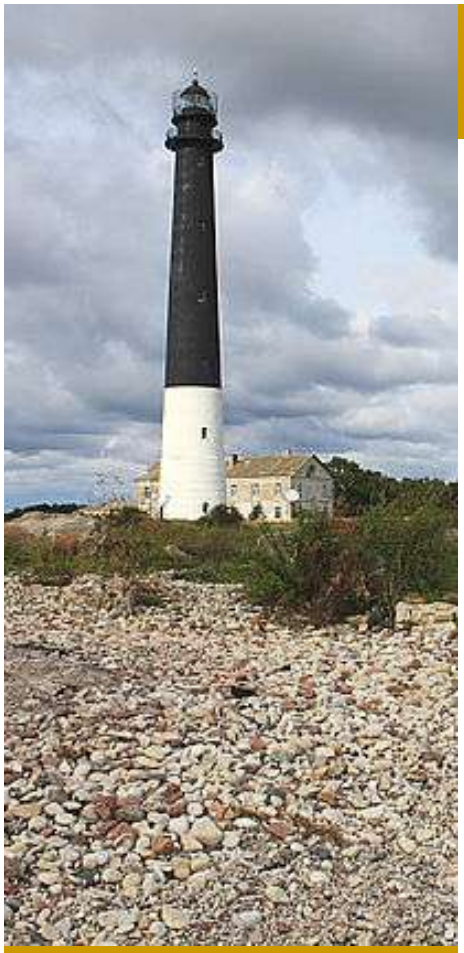
Traditionelle Architektur in Stará Hora

Es gibt eine Reihe von Ausstellungen von Volkskunst mit der Möglichkeit, Kunstgewerbe zu kaufen. Auf den Bühnen treten verschiedene Musiker auf, von denen die meisten Folklore in Form von Gesang und Tanz präsentieren.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Sebechleby – Ubytovanie

Weinkeller in Stará Hora



Kurzinfo

Saareema, Estonia

2. – 12. September

Mit der Fähre, die Virtsu mit dem Festland verbindet. Busverbindungen nach Tallinn und Pärnu.

Saaremaa Food Festival

Hintergrund

Saaremaa, wörtlich „Land der Insel“, ist ein herrlicher, unberührter Ort, an dem Fichten und frische, saubere Luft vorherrschen. Malerische Fischerdörfer, traditionelle estnische Hütten, ein riesiges Schloss in Kuressaare, malerische Windmühlen und eine vielfältige Fauna machen Saaremaa zu einem Ort, den es zu entdecken gilt. Die Insel ist bekannt für ihre Milchprodukte und das köstliche schwere Schwarzbrot, das man überall im Land findet. Ich schwöre, dieses Brot ist so köstlich, dass nur noch etwas Butter zur Verköstigung fehlt. Leider ist es einer der am meisten übersehenen und unterschätzten Orte des Landes.

Die Insel erwachte nach einem erzwungenen Winterschlaf unter sowjetischer Herrschaft. Zuvor benötigte man in diesem militärischen Sperrgebiet spezielle Pässe. In der Zeit zwischen den Weltkriegen und davor war Saaremaa eine Sommerfrische, die international für ihre Schlammbäder und Konzerte sowie für die ruhige Schönheit ihrer Birken- und Wacholderwälder, ihrer Windmühlen und Wiesen bekannt war. Alle drei Inseln haben den Ruf, entspannt und freundlich zu sein.

Die Unterkünfte auf der Insel reichen von sauberen Kojen auf dem Pferdehof Tihuse, wo Sie die robuste estnische Pferderasse Tori reiten und Biersuppe (seltsamerweise ein Pudding) verkosten können, bis hin zum Nami Namaste, das oft als Rückzugsort von der estnischen Elite genutzt wird. Sogar der französische Präsident Nicolas Sarkozy schlief dort im blütenweißen Loft eines umgebauten Rinderstalls mit Blick auf jahrhundertalte Wiesen.

Eine der wichtigsten Veranstaltungen auf der Insel ist das Saaremaa Food Festival, das seit 2014 stattfindet. Das Programm umfasst viele Aktivitäten auf den Inseln Saaremaa und Muhu. Naturliebhaber können in den Parks kampen.

Das Erlebnis

Das Saaremaa Food Festival ist eine Woche voller aufregender Veranstaltungen rund ums Essen, bei denen für jeden etwas dabei ist. Das Hauptereignis ist die Saaremaa-Restaurantwoche mit Menüs, die ein 2-Gänge-Mittagessen für 10 € pro Person und ein 3-Gänge-Abendessen für 18 € umfassen, sowie verschiedene Verkostungen, Messen mit lokalen Produkten, Picknicks und Tagen der offenen Tür in den Dörfern.

Eine weitere Veranstaltung, die Sie nicht verpassen sollten, ist der Tag des Apfelcafés. In verschiedenen Gärten, Höfen und an anderen Orten finden Sie zahlreiche Apfelcafés. Jedes hat etwas Spannendes und Einzigartiges zu bieten und lädt Sie zu einem Besuch ein. All das ist mehr als genug Grund, die Stadt auf einem Ausflug zu entdecken. Und wenn Sie mehr über diese faszinierende Inseln erfahren möchten, öffnen 15 Häuser auf Saaremaa und Muhu ihre Türen für Besucher. Jeder Ort ist einen Besuch wert. Das Ziel dieser Tage der offenen Tür ist es, die Gründe für den Bau und die Geschichte der Häuser zu erläutern. Die Einheimischen geben Informationen über das gesellschaftliche Leben, bieten eine leichte Mahlzeit an und unterhalten sich einfach mit Ihnen. Dank dieser Tage der offenen Tür können die Besucher einen geeigneten Ort für verschiedene Veranstaltungen finden.

Kuresaare, der größte Ort auf der Insel Saaremaa

Neben einem aufregenden Abenteuer auf den Inseln haben Sie auch die Möglichkeit, an einem Spiel teilzunehmen, bei dem Sie die Dörfer besuchen und einen Preis gewinnen können, der von den Gesellschaftshäusern gestiftet wird. Die Teilnahme ist ganz einfach. Bitten Sie um einen speziellen Teller für den ersten Ort, den Sie besuchen. Sie müssen mindestens 7 Gesellschaftshäuser an einem Tag besuchen. Fragen Sie bei jedem besuchten Haus nach einem Aufkleber und kleben Sie ihn auf Ihren Teller. Zu guter Letzt hinterlassen Sie den Teller mit Ihrer E-Mail-Adresse an dem letzten Ort, den Sie besuchen. Wenn Sie Musik lieben, sollten Sie sich das ungewöhnliche Koogikontserti („Tortenkonzert“) im Kulturhaus Tornimäe nicht entgehen lassen, wo Sie von einheimischen Frauen gebackene Kuchen genießen und mit Musikern plaudern können.

Wenn Sie Geschichte lieben, müssen Sie den Nasva-Klub besuchen. Er befindet sich im historischen Fischerdorf Nasva am gleichnamigen Fluss. Der Fluss ist reich an Wasser und Fischen, was zunächst den Anstoß zur Gründung eines Fischerdorfes und später einer wohlhabenden Siedlung gab. Interessant ist, dass die Veranstaltungen fotografiert und teilweise gefilmt werden und die Aufnahmen auf Facebook, Instagram und der Website des Saaremaa Food Festivals veröffentlicht werden. Wenn Sie hingegen einen schönen Abend auf der Hauptstraße verbringen möchten, können Sie das Kuressaare Straßenpicknick genießen. Setzen Sie sich an einen der langen Tische, die für Hunderte von Menschen entlang der Hauptstraße gedeckt sind, und probieren Sie in einer tollen Atmosphäre lokale Köstlichkeiten.

Keine Sorge, auch für Tierliebhaber ist etwas dabei, denn die Dorfbewohner stellen Ihnen gerne jedes Tier vor. Der Tierpark Asva Wikingdorf beherbergt eine Vielzahl von Tieren, wie etwa ein Kihnu-Schaf, ein Zwergschaf und eine kamerunische Zwergziege.

Nicht zu vergessen ist der Markttag, eine gute Gelegenheit, direkt mit den Erzeugern ins Gespräch zu kommen und sich die Taschen mit tollen lokalen Produkten zu füllen.

Auswahl beteiligter Veranstalter

Asva Wiking Tierpark – Nasva-Klub – Tornimäe Culture House

Kurzinfo

Agia, Griechenland

Jährlich Anfang September während einer Woche

Keine eigene Webseite. Informationen in den sozialen Medien oder der Presse.

Das Apfelfest in Agia

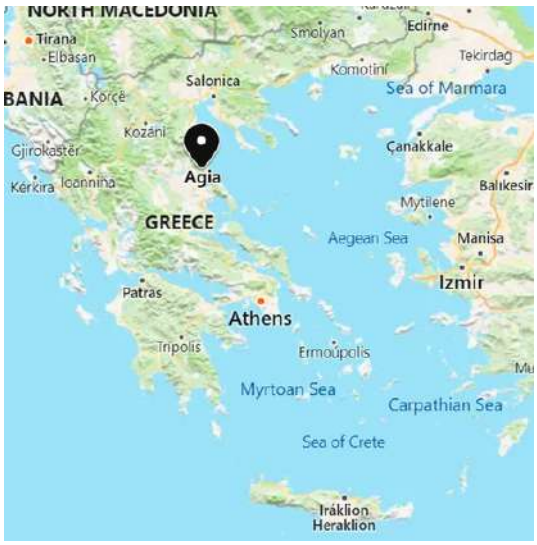
Hintergrund

Das Apfelfest wird jedes Jahr Anfang September in Agia veranstaltet. Die Gemeinde Agia organisiert das Apfelfest seit 15 Jahren und wirbt auf diese Weise sowohl für das Hauptanbauprodukt der Einwohner als auch für die Region im Allgemeinen.

Das siebentägige Fest besteht aus religiösen Zeremonien, Musik- und Tanzveranstaltungen sowie der Präsentation der hier geernteten Äpfel. Der Apfelanbau in Agia gilt als einer der dynamischsten im ganzen Land, und das Gebiet verfügt über eine große Vielfalt an Apfelsorten wie Scarlet, Jeromine, Super Chief, Red Chief sowie Red Velox und Golden.

Ziel dieses Festivals ist es, die Obstbauern über innovative Anbaumethoden und -techniken zu informieren und ihre Produkte zu fördern. Nicht weniger wichtig ist die Kreation kultureller Inhalte über Äpfel und andere Erzeugnisse, die die lokale Wirtschaft unterstützen und neue Horizonte für Veranstaltungen wie Landwirtschaftsmessen eröffnen werden.

Eine Wanderung zum Nachbardorf Megalvryso ist Teil des Apfelfests.



Geografische Lage Agias

Schließlich sollen sowohl das kulturelle Erbe der Region als auch ihr ländliches Erbe hervorgehoben werden. Zusätzlich zu den Veranstaltungen gibt es Workshops, in denen die Landwirte über neue Methoden des Anbaus und der Vermarktung von Äpfeln informiert werden. Dies ist für die örtlichen Landwirte wichtig, da der Apfelanbau in Agia als einer der dynamischsten im ganzen Land gilt. Außerdem wird das kulturelle Erbe der Region durch verschiedene Veranstaltungen und Aktivitäten wie Ausstellungen, Theateraufführungen, Musik- und Tanzdarbietungen sowie Sportveranstaltungen bewahrt und hervorgehoben. Auch der lokale Markt profitiert von den Besucherzahlen.

Das Erlebnis

Der Apfel ist sowohl als Obst als auch als Nahrungsmittel von besonderer Bedeutung. Außerdem hat das Apfelfest in Agia eine besondere Geschichte in der Region. Die Gemeinde Agia organisiert diese Veranstaltung seit 15 Jahren, um auf diese Weise sowohl das Hauptanbauprodukt der Region als auch diese selbst zu fördern. Zusätzlich zu dieser Veranstaltung findet ein Fest zu Ehren von Heiligen Antonius statt.

Beide Veranstaltungen werden über die Jahre hinweg etwa zur gleichen Zeit gefeiert. Besucher können eine Reihe von Veranstaltungen und Aktivitäten genießen, darunter Ausstellungen, Konzerte, Theater, Musik, Tanzaufführungen und Sportveranstaltungen. Neben den Veranstaltungen und Aktivitäten können die Besucher die Gegend erkunden, die eine Fülle von Denkmälern wie Kirchen mit bemerkenswerter Dekoration und großer Geschichte zu bieten hat.

Die Gemeinde Agia stellt in Zusammenarbeit mit den lokalen Behörden auch Produkte rund um den Apfel her, um sie dann in eigens dafür eingerichteten Ausstellungsräumen den Einheimischen und Besuchern anzubieten. Von besonderem Interesse ist auch eine Wanderung, die das Gebiet von Agia mit dem Dorf Megalovryso verbindet, an der alle Organisatoren und Besucher des Festivals teilnehmen können.

View of Agia

Schließlich ist es erwähnenswert, dass die Besucher des Festes auch die Küstengebiete von Larissa besuchen können, die ganz in der Nähe von Agia liegen. Agiokampos ist ein Küstendorf in der Gemeinde von Agia. Sein Strand hat eine Länge von 10,5 km und ist der beliebteste Strand in der Nähe Larissas, der jeden Sommer von zahlreichen Touristen besucht wird. Daher können die Besucher dieser Veranstaltung an einer Vielzahl von Aktivitäten teilnehmen, etwas über die lokale Geschichte und Tradition erfahren, die lokalen Produkte genießen, verschiedene Menschen und Kulturen kennen lernen und sich in Kombination mit all dem entspannen, da das Gebiet eine enorme natürliche Schönheit aufweist.

Auswahl beteiligter Erzeuger

KISSAVOS, Agias Landwirtschaftskooperative – 1st km Agias, Agiakampou, Agia, Larissa

Kurzinfo

Larissa, Griechenland

Jährlich drei Tage Ende August

Mit dem Bus oder Auto von Larissa

Keine eigene Webseite. Informationen in den sozialen Medien oder der Presse.

Das Weinfest von Ampelonas

Hintergrund

Das Gebiet um Larissa ist für seine Winzer bekannt. Nach Angaben der Abteilung für Weinqualitätskontrolle wurden 2012 in Larissa etwa 11 Millionen Kilo Trauben erzeugt, aus denen 7,5 bis 8 Millionen Liter Wein gewonnen wurden. Die örtlichen Winzer haben moderne Techniken in die Tradition integriert, ohne den authentischen Geschmack des Weins zu beeinträchtigen, weshalb dies ein großartiger und einzigartiger Ort für weintouristische Aktivitäten ist.

Das Weinfest von Ampelonas ist ein Beispiel dafür, wie sehr die Einheimischen den Weinbau in der Region schätzen. Es wird seit über 60 Jahren jährlich in der Region Tyrnavos veranstaltet. Es war eine schwierige Initiative, da die damals zur Verfügung stehenden Mittel begrenzt waren, aber sie wurde von der lokalen Gemeinschaft gut unterstützt. Das Weinfest von Ampelonas ist eine der wichtigsten Veranstaltungen im Bezirk Larissa, die ein breites Spektrum an künstlerischen und kulturellen Aktivitäten umfasst und gleichzeitig die besondere Identität der Region, nämlich die Rebe und ihr uraltes Produkt, den Wein, fördert.

Rebstock in Larissa

Poster des Weinfests in Ampelonas

Sie findet in einem 40 ha großen Naturgebiet statt, das mit künstlichen Seen und Springbrunnen, gepflasterten Korridoren und zwei landschaftlich schön gestalteten Plattformen ausgestattet ist, die die Möglichkeit bieten, komplexere Veranstaltungen durchzuführen. Alle versammeln sich und verkosten die wunderbaren Weine der Weinkellereien, tanzen und amüsieren sich mit den Dorfbewohnern und den Reisenden, die aus allen Teilen der Welt kommen. Bei dieser Veranstaltung kann man seine Liebe zum Wein gut mit Tourismus verbinden.

Das Erlebnis

Das Weinfest in Ampelonas ist eine Institution und eine der wichtigsten kulturellen Veranstaltungen des Bezirks Larissa, die eine jahrelange Tradition fortsetzt, die Förderung von Produkten außergewöhnlicher Qualität sicherstellt, die lokale Wirtschaft unterstützt und zur Vermarktung der Branche beiträgt. Der griechische Weintourismus wird im Allgemeinen durch dieses Festival gefördert, das dazu dient, ländliche Gebiete zu entwickeln und sie als weintouristische Ziele zu etablieren.

Darüber hinaus gibt es in Griechenland sieben Verbände, die das Image der griechischen Weine und die Erhaltung der lokalen Kultur fördern, und die Gebietskörperschaft Larissa gehört zu diesen Verbänden. Das Weinfest in Ampelonas wird von Tausenden von Menschen aus ganz Thessalien, Griechenland und dem Ausland besucht. Es lohnt sich, diese Veranstaltung zu besuchen, denn man kann sich mit dem geplanten Programm verschiedener Kultur- und Musikveranstaltungen unterhalten lassen, eine große Auswahl an Weinen lokaler Winzer probieren und sich über die Geschichte der Region und ihre Beziehung zur Rebe und zum Wein informieren. Gleichzeitig können die Winzer für ihren Wein werben, um ihn in ganz Griechenland und im Ausland bekannt zu machen und ihre lokalen Produkte zu fördern und damit ihre Qualität zu unterstreichen.

Winzerkeller in Larissa

Wer das Weinfest besucht, kann verschiedene Weine aus Rebsorten wie Moshato, Krassato, Ampelakiotiko, Roditis, Xinomavro, Assyrtiko, Mpatiki, Merlot und Debina verkosten.

In den Weinbaugebieten von Ampelonas werden hauptsächlich Qualitäts- und g.g.A.-Weine produziert, die weltweit anerkannt sind. Ampelonas ist im Allgemeinen eine moderne Stadt in der Nähe von Larissa mit kommerzieller, kultureller und historischer Bedeutung, einer eleganten Wohn- und Naturumgebung und schönen Erholungsgebieten. So können die Besucher des Weinfestes ihr Erlebnis mit einem Spaziergang in Ampelonas und auch in der Stadt Larissa verbinden.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Dougos – Weingut Tyrnavos – Weingut Migas – Weingut Karipidi – Weingut Katsaro – Weingut Vrissa – Weingut Vasdavanos – Weingut Zafeirakis – Weingut Tsantali

Poster für das Weinfest des Jahres 2016

Poster für das Weinfest des Jahres 2018

Kurzinfo

Sizilien

Im August. Höhepunkt ist der 10. August, das Fest des Hl. Laurentius (San Lorenzo)

Jeder Ort kann mit dem Auto oder dem Bus erreicht werden. Parkplätze stehen ausreichend zur Verfügung.

Calici di Stelle – Sternenkelche

Hintergrund

In ganz Italien ist die größte Sommerveranstaltung, die dem Wein und dem Vergnügen des Zusammenseins gewidmet ist, Calici di Stelle – „Sternenkelche“. Die Veranstaltung wird seit 1998 von der Bewegung für Weintourismus und von Città del Vino, dem Verband der Weinbaugemeinden Italiens, organisiert. Mehr als tausend Weingüter und Gemeindeverwaltungen nehmen an ihr teil. Das Interesse an der Weinkultur gilt als Anreiz für eine nachhaltige Entwicklung der Weinanbaugebiete, vom Aostatal bis nach Sizilien, und findet daher in Zusammenarbeit mit den gastgebenden Gemeinden und unter Beteiligung von über 800 Weingütern der Weintourismusbewegung statt, die alle zu den renommiertesten Weingütern Italiens gehören.

Wie gesagt, das Ereignis betrifft die erste Monatshälfte, aber das wichtigste Datum ist der 10. August, das Fest des San Lorenzo, für die so genannte „Nacht der Sternschnuppen“, wenn es möglich ist, das Naturschauspiel eines „Meteoritenregens“ zu beobachten (falls der Himmel nicht von zu vielen Wolken verdeckt wird).

Keller des Weinguts Donnafugata

Karte des Ätna-Gebiets

In den ersten Augustwochen durchläuft die Erde auf ihrer Umlaufbahn nämlich das, was die Astronomen als „Meteoritenschauer“ bezeichnen: winzige Festkörper, die beim Kontakt mit der Atmosphäre zur Erde fallen und sich in einer Lichtspur verzehren. In der San-Lorenzo-Nacht, wenn das Phänomen seinen Höhepunkt erreicht, sind nach Berechnungen von Astronomen im Durchschnitt etwa hundert Lichtspuren pro Stunde mit bloßem Auge zu sehen. Die Tradition nennt sie „die Tränen von San Lorenzo“; für die Wissenschaft sind sie die Perseiden, Denn die Meteore erscheinen am Nachthimmel vor dem Hintergrund des Sternbilds Perseus. In der griechisch-römischen Mythologie wurde das astronomische Phänomen der Augustmeteore als befruchtender Regen gedeutet, der vom Gott Priapus begünstigt wurde, der damit die Fruchtbarkeit der Erde erneuert hätte.

Allgemein stellt jedes dem Movimento Turismo del Vino angeschlossene Weingut, das sich an Calici di Stelle beteiligt, ein eigenes Programm vor, das auf einem Social-Media-Kanal eingesehen werden kann. Das Programm umfasst ein Abendessen unter dem Sternenhimmel, Musikabende, Himmelsbeobachtungen, Besuche im Weinberg, Kurse, Aktivitäten im Weinkeller und zwischen den Reben sowie Besuche von Kulturstätten.

Wein und Kulturangebote, zusammen mit der Magie der Gebiete unter dem Sternenhimmel, sind also die Erfolgsformel der Veranstaltung, die die Philosophie des Weingenusses mit Events, Shows, Design und Kunst verbindet.

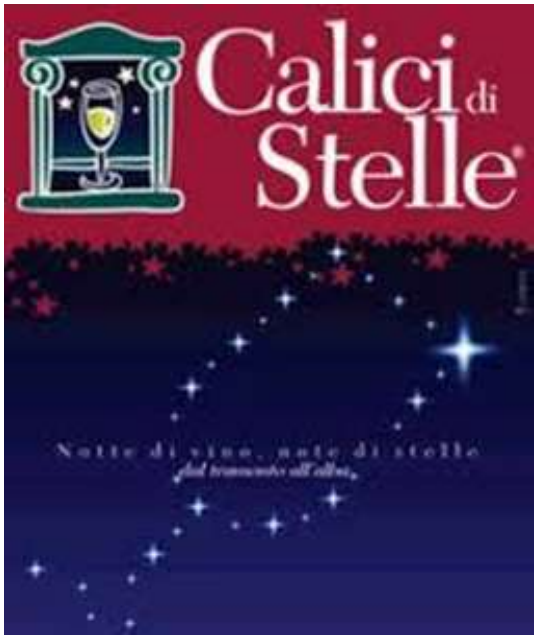
Das Erlebnis

Hier konzentrieren wir uns auf die Veranstaltungen in Sizilien und beschreiben insbesondere das (für 2022 aktualisierte) Programm von drei Veranstaltungen in der Reihenfolge Ostsizilien, Zentralsizilien und Westsizilien.

Eine der eindrucksvollsten Veranstaltungen der Calici di Stelle findet in Castiglione di Sicilia, in der Provinz Catania, statt. Castiglione, das antike Castrum Leonis, das zu den "Schönsten Dörfern Italiens" gehört, ist Gastgeber der Veranstaltung, an der vor allem Weingüter aus dem Ätna-Gebiet teilnehmen, steht aber auch Betrieben aus anderen sizilianischen Provinzen offen.

Die Veranstaltung umfasst neben der Verkostung der verschiedenen Weine auch die Präsentation der Unternehmen für die Öffentlichkeit, mit Hilfe von Filmen, findet im historischen Zentrum, vor der Burg von Lauria, in einer der eindrucksvollsten Ecken des alten Dorfes statt. Dem Höhepunkt, der Nacht von San Lorenzo am 10. August, gehen zahlreiche kulinarische Veranstaltungen voraus, die typische lokale Erzeugnisse wie natives Olivenöl extra, Haselnüsse, Süßigkeiten und Käse hervorheben. In den Weinkellern und im historischen Zentrum werden Führungen angeboten. In den letzten Jahren hat sich Castiglione di Sicilia zu einer der dynamischsten und international bekanntesten Weinorte entwickelt: In der Region gibt es etwa 50 Weinkellereien.

In Sambuca di Sicilia, in der Provinz Agrigent, finden die Calici di Stelle auf der Belvedere-Terrasse statt, mit einem Unterhaltungsprogramm in den Straßen des Sarazenenviertels mit Arte in Movimento und einem Toast auf Sambuca di Sicilia als Borgo dei Borghi 2016", einer begehrten Auszeichnung, die die historischen, architektonischen und landschaftlichen Schönheiten von Sambuca, aber auch die Arbeit einer ganzen Gemeinde belohnt.



Festivalplakat für Calici di Stelle

Sambuca di Sicilia ist seit 1996 Teil der Weinstraße Terre Sicane des Vereins Città del Vino und Sitz des internationalen Vereins Iter Vitis (Europäische Kulturstraße der Rebe und des Weins), der seit 2007 im renommierten Palazzo Panitteri untergebracht ist. Das erste Domus Iter Vitis ist eine Form des innovativen Tourismus, die auf das Gefühl des Willkommenseins und der Geselligkeit achtet, indem sie die Reisenden einlädt, andere lokale Realitäten durch die Entdeckung der territorialen Identitäten und die geführte Teilnahme an Demonstrationen und kulturellen Veranstaltungen kennenzulernen und zu erleben.

In Contessa Entellina in der Provinz Palermo schließlich, in den Weinbergen des Guts Donnafugata (die ihre historische Kellerei in Marsala in der Provinz Trapani hat), findet ein Calici di Stelle voller Emotionen statt.

Die Veranstaltung ist traditionell eine Kombination aus Wein und Musik, und dieses Mal wird die Magie der nächtlichen Weinlese zu einer Komposition, die von dem Musiker Nino Errera geschrieben und interpretiert wird, um das Verständnis zwischen Mensch

und Natur zu feiern. Eine magische Begegnung, die nicht nur die Gläser, sondern auch das Herz und den Geist füllt, dank einer originellen und fesselnden Erfahrung, die von der Musik bis zur Verkostung reicht.

Die „Nocturne für Weinberg und Schlagzeug“, die von einem innovativen Künstler wie Nino Errera für Donnafugata komponiert wurde, soll die Schwingungen eines geschichtsträchtigen und zugleich zukunftsorientierten Ortes einfangen. Die nächtliche Weinlese des Chardonnay, die heute in verschiedenen renommierten Weinanbaugebieten betrieben wird, wurde 1998 von dem kürzlich verstorbenen Gründer Giacomo Rallo erprobt und dann für das Weingut La Fuga übernommen. Eine wichtige Innovation, die sich die kühleren Temperaturen der Nacht zunutze macht, um die aromatischen Eigenschaften der Trauben zu bewahren und den Energieverbrauch bei der Kühlung zu reduzieren, Lösungen, die es ermöglicht haben, die Qualität zu steigern und einen konkreten Schritt in Richtung Umweltverträglichkeit zu machen.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Tenuta Scilio Valle Calfina – Abbazia Santa Anastasia – Alessandro di Camporeale – Porta del Vento – Cantina Marilina – Feudo Ramaddini – Terre di Noto – Florio, Marsala (Duca di Salaparuta) – Donnafugata – Firriato – Cantine Nicosia – Feudo Arancio

Gulášmajster Bzovík

Hintergrund

Gulášmajster Bzovík ist ein lokales Fest und ein Wettbewerb, bei dem viele Teams im Dorf Bzovík zusammenkommen und um die beste Gulaschsuppe wetteifern, die in einem mit Holz beheizten Kessel zubereitet wird. Die Gulaschsuppe ist in der Slowakei ebenso beliebt wie in Ungarn, und beide Länder betrachten sie als ihre eigene Schöpfung. Die Gulaschsuppe nicht nur zwischen den beiden Ländern, sondern auch zwischen den einzelnen Regionen, Städten und sogar Haushalten.

Der jährlich stattfindende Wettbewerb wird von einer Reihe anderer, für Touristen attraktiver Aktivitäten begleitet. Am wichtigsten sind der traditionelle Markt und die Auftritte von Volkstanzgruppen, die traditionelle slowakische Folklore präsentieren. Die Touristen können auch das befestigte Kloster besichtigen, die wichtigste Touristenattraktion in der Gemeinde Bzovík.

Die jährliche, frei zugängliche Veranstaltung ist regional bekannt, da es jedes Jahr in der ganzen Slowakei zahlreiche Veranstaltungen dieser Art gibt. Sie hat zum Ziel, die ländliche Entwicklung und den Tourismus für Besucher aus der Slowakei und dem Ausland zu fördern.

Das Erlebnis

Die Besucher haben die Möglichkeit, die Gulaschsuppe Wettbewerbsteilnehmer zu probieren. Sie können auch andere hausgemachte Produkte wie Würste und selbstgebrannte Spirituosen verkosten. In der Regel gibt es auch eine Reihe von Verkaufsausstellungen von Volkskunst.

Kurzinfo

Bzovík, Slowakei

Ganzjährig

Nördliche Anfahrt über Zvolen und Krupina oder südlich aus Budapest über die Straße, die Ungarn mit Polen über die Zentralslowakei verbindet.

Bzovík

Auf den Bühnen treten verschiedene Musiker auf, von denen die meisten Folklore in Form von Gesang und Tanz präsentieren. Kinder können reiten und an verschiedenen Aktivitäten teilnehmen. Das Dorf bietet außerdem das ganze Jahr über Zugang zu einem befestigten Kloster, das von zahlreichen Touristen besucht wird und eines der Symbole des Dorfes und der Region ist.

Goulaschsuppe

Kurzinfo

Dudince, Slowakei

Programm auf der Webseite

Nördliche Anfahrt über Zvolen und Krupina oder südlich aus Budapest über die Straße, die Ungarn mit Polen über die Zentralslowakei verbindet.

Festival Hontianskych Chutí

Hintergrund

Festival hontianskych chutí kann frei übersetzt werden als Gourmetfest der Region Hont. Wie der Titel schon sagt, handelt es sich um eine Veranstaltung, die jedes Jahr im Juni organisiert wird. Auf dem Festival gibt es eine Reihe von Ausstellern, die bestimmte Lebensmittel und Getränke ihres Dorfes vorführen und zubereiten. Die Besucher können sich an der Zubereitung der Speisen beteiligen und natürlich können sie diese auch kaufen, um sie direkt vor Ort zu verzehren oder mitzunehmen. Natürlich gibt es auf dem Festival auch viele Nebenaktivitäten wie Konzerte oder Aktivitäten für Kinder. Das Festival wird in Dudince organisiert, einem wichtigen Kurort der Region und des ganzen Landes. Das Festival national mit internationaler Reichweite über soziale Medien beworben.

Das Erlebnis

Die Besucher haben die Möglichkeit, viele lokale Speisen und Getränke zu probieren, denn das ist das Ziel des Fests. Es gibt auch eine Reihe von Ausstellungen von Volkskunst, die teilweise auch verkauft wird.

Auf den Bühnen treten verschiedene Musiker auf, von denen die meisten Folklore in Form von Gesang und Tanz präsentieren. Kinder können reiten und an verschiedenen Aktivitäten teilnehmen. Die Stadt Dudince bietet außerdem das ganze Jahr über Zugang zu verschiedenen Kurorten, da sie für ihr Heilwasser bekannt ist.

Kurzinfo

Moate, Co Westmeath, Irland

20. August 2022

Mit dem Auto oder Überlandbus

Midlands Bierfest

Hintergrund

Im Jahr 2015 gab es in Irland eine Handvoll neuer Kleinbrauereien. Schätzungen zufolge gab es zu diesem Zeitpunkt 63 Kleinbrauereien in Irland, davon 48 selbstbrauende Betriebe (22 mehr als im Vorjahr) und 15 Vertragsbrauereien. Mitte 2015 beschäftigten Kleinbrauereien in Irland schätzungsweise 312 Personen, doppelt so viele wie ein Jahr zuvor.

Nach Wert bezieht die Branche mehr als die Hälfte ihrer Zutaten aus dem Inland. Im Jahr 2015 bezogen beispielsweise fast 90 % der Kleinbrauereien Gerstenmalz aus der Republik Irland, was in der Regel 80 % bis 90 % ihrer gesamten Gerstenmalzlieferungen ausmachte. Der Vertrieb ist eine weitere Quelle ländlicher Entwicklung. Im Jahr 2014 wurden 41 % der Produktion des Sektors über Großhändler bzw. Vertriebsunternehmen abgewickelt. Daraus ergeben sich erhebliche nachgelagerte Vorteile für die Landwirtschaft und andere Sektoren.

Festbesucher sind sichtlich gut gelaunt.

Ein lokaler Küchenchef bei der Zubereitung des Lunch

In dieser aufblühenden Landschaft hatte ein Liebhaber von Craft Beer die Idee zum Midlands Craft Beer Festival, das sich zu einer jährlichen Veranstaltung in einer kleinen ländlichen Stadt in den irischen Midlands entwickelt hat.

„Das Midlands Craft Beer Festival war ursprünglich als Spendenaktion für den Fußballverein Moate All Whites gedacht. Don's Bar sponserte das örtliche Team und schlug vor, dass wir etwas machen könnten, da ich viele der lokalen Brauereien kannte. Ich sagte, dass es ein bisschen Spaß machen würde und stimmte zu, die Räder in Bewegung zu setzen. Der Grund, warum ich 2013 den Blog und 2014 den Athlone Beer Club ins Leben rief, war die Unterstützung der irischen Craft Beer-Szene, und das passte gut zusammen. Die Eröffnungsveranstaltung lief gut, und es kamen Brauereien aus Sligo – White Hag, Roscommon – Black Donkey und Mayo – Reel Deel. Am wichtigsten war die nächstgelegene Brauerei, Bo Bristle aus Offaly, deren damaliger Chef, Dave Guilfoyle, ein begeisterter Unterstützer der Veranstaltung war. Zu dieser Zeit gab es einige große Bierfestivals in Dublin, und die Brauereien waren sich einig, dass sie sich gerne an einer kleineren und regionaleren Veranstaltung beteiligen wollten. Leider kamen die lokalen Fans der Gaelic Games im ersten Jahr nicht in großer Zahl, aber wir beschlossen, das Festival unabhängig von einer Organisation und nur aus Spaß an der Sache weiterzuführen.“ (Simon Broderick, Gründer der Veranstaltung)

Craft-Brauer

Das Midlands Craft Beer Festival findet seit 2015 jährlich statt, leider nur online während der Pandemie.

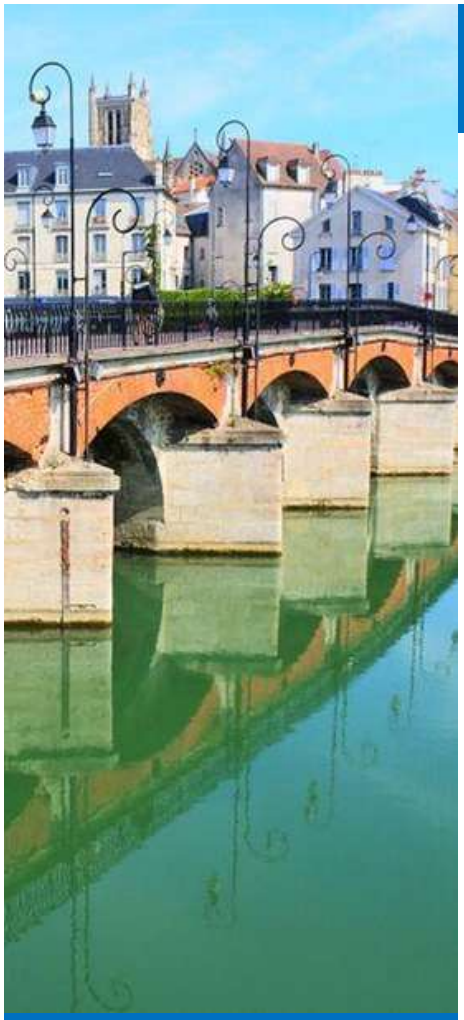
Das Erlebnis

Die Craft-Beer-Szene in den Midlands hat sich seit 2015 deutlich weiterentwickelt. In den letzten Jahren waren die Brauereien Wide Street Brewing aus Ballymahon, Dead Centre Brewery aus Athlone und Ballykilcavan Brewery aus Laois regelmäßig vertreten. Hinzu kommen Brauereien aus anderen Teilen des Landes, darunter die Galway Bay Brewery und Rye River aus Kildare. Die Lough Ree Distillery aus Lanesborough ist ebenfalls mit von der Partie, während Monaghan's Nitro Ground – jetzt unter dem Namen Bog Boy Booch firmierend – Nitro-Kaffee und Kombucha anbietet und Live-Musik und DJs für Stimmung sorgen.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Galway Bay Brewery – St. Mels Brewery – WideStreet Brewing Company – Ballykilcavan Farm and Brewery – Lough Ree Distillery – Land and Labour Brewery – Rye River Brewing Co. – Dead Centre Craft Brewery – Biasol

Midlands Beer Festival 2022



Maison du Fromage de Meaux

Hintergrund

Das „Maison du Fromage“ bietet einen Rundgang durch die Welt des Brie de Meaux AOP an. Historisches Bildmaterial und Tafeln erläutern die Geschichte dieses berühmten Käses. Der Rundgang zeigt die verschiedenen Schritte der Brieherstellung, von der Milchproduktion bis zur Reifung in den Kellern. Außerdem erfährt der Besucher mehr über den aktuellen Einsatz für den Brie de Meaux AOP, der mit Stolz von seiner Bruderschaft vertreten wird. Um diese Entdeckung abzurunden, bietet die Tour täglich eine Verkostung an. Das ganze Jahr über werden Ihnen Aktivitäten rund um Brie und Terroir angeboten! Workshops, Verkostungen und Ausstellungen.

Danach können die Besucher die „Käserei Meaux Saint-Faron“ besuchen, um die Geheimnisse der Herstellung und Veredelung der Bries Meaux und Melun zu entdecken. Ein Film erzählt die reiche Geschichte des Königs der Käse, des Brie. Anschließend können Sie im Herzen der Käserei die verschiedenen Stadien der Milchverarbeitung bis zum Verzehr des Käses verfolgen. Eine von einem Experten kommentierte Käseverkostung beendet die Führung.

Lage des Museums

Kurzinfo

Meaux, Frankreich

April – Oktober Sa und So 11, 11:30, 16 und 16:30 Uhr, außer am 1. Mai.
November – März
Sa 11, 11:30, 16 and 16:30 Uhr.
So 16 und 16:30 Uhr

Mit dem Auto oder der Vorortbahn (Linie P)

Brie de Meaux

Auch in Meaux kann eine Besichtigung organisiert werden. Von Paris aus kann man mit dem Zug anreisen und am einer Führung durch den Bischofspalast von Meaux teilnehmen, um die Geschichte des Brie de Meaux zu verstehen. Der Fremdenführer wird die Geschichte des berühmten Käses erklären. Danach, gibt es nichts Besseres, als bei der Rückkehr an Bord den Käse zu probieren, den Talleyrand 1815 zum „Fürsten aller Käse“ erklärte.

Das Erlebnis

Der Kunde wird den gesamten Herstellungsprozess der Käserei kennenlernen und natürlich den den Brie von Meaux verkosten. Die Tour kann bei der Käserei Meaux Saint-Faron beginnen, und es werden Führungen durch die Fabrik angeboten, bei denen man mehr über den Prozess der Käseherstellung erfährt und die mit einer Verkostung oder "une dégustation" enden.

Zurück im Stadtzentrum besuchen wir das Maison du Brie de Meaux, auch bekannt als das Brie-Museum. Dort wird täglich eine Brie-Verkostung angeboten. Anschließend wartet in der Stadt ein Käsespezialitätengeschäft, in dem man Brie de Meaux und andere berühmte französische Käsesorten kaufen kann, um sie mit nach Paris zu nehmen.

Der letzte Besuch ermöglicht es dem Besucher, den ganzen Käse des Tages zu verdauen und bei einer Führung die Geschichte des Käses in dieser französischen Region kennenzulernen.

Brücke über die Marne in Meaux

Der Besucher trifft die Mitarbeiter der Käserei in Meaux und kann ihnen Fragen zum Herstellungsprozess stellen. Es wird ein ganzer Tag der Käseverkostung sein! Diese Tour ist interessant, weil sie es dem Besucher ermöglicht, eine neue Stadt in der Nähe von Paris zu entdecken, die nicht so bekannt ist, und etwas über die Geschichte des Käses zu erfahren, die diese Region in der ganzen Welt berühmt gemacht hat. Der Besucher erfährt alles über die Unterschiede der Käseverkostung und -herstellung. Es ist ein einzigartiges Erlebnis in einer kleinen mittelalterlichen Stadt, die eine Stunde von Paris entfernt ist. Die Stadt kann leicht zu Fuß besichtigt werden, und da nicht viele Touristen hierher kommen, kann sich der Fremdenführer ganz auf Ihr Erlebnis konzentrieren.

Museum des Brie de Meaux

Käserei Meaux Saint-Faron

Ein herausragender Erzeuger

Im Jahr 2004 beschloss die Käserei, ihre Tätigkeit auf die Herstellung von Brie aus Melun, Croupet und Jéhan de Brie für den lokalen Markt zu konzentrieren. Heute produziert und veredelt die Käserei Brie de Melun, den sie auch in einem Geschäft verkauft, und stellt fast 80 % der Produktion von Bries de Melun her. Die Käsesorten der Käserei werden ausschließlich mit regionaler Milch hergestellt. Als Garant für ihre Qualität werden sie häufig mit Preisen ausgezeichnet, insbesondere beim Concours Général Agricole oder bei der Foire de Coulommiers. Heute leitet Pascal Moingeon die Käserei sowie die 4 anderen Käsereien in Jort. Mit seiner Erfahrung in der Branche bekräftigt er, dass "die Käsemeister die Gesten der Vorfahren wiederholen, präzise, mit Respekt vor der Tradition und der Natur".

Brewery Hops

Kurzinfo

Irland

Ganzjährig

Die Führungen finden in ganz Irland statt, Beförderung eingeschlossen.

Telefon:
+353 86 838 2996

Hintergrund

Brewery Hops ist ein Unternehmen, das maßgeschneiderte Führungen durch Brauereien und Brennereien in Irland anbietet. Das Unternehmen wurde von Mia Tobin gegründet, einer akkreditierten nationalen Reiseleiterin mit 10 Jahren Erfahrung. Mia ist die Eigentümerin, Busfahrerin und Reiseleiterin. Es stehen verschiedene Führungen zur Auswahl, von Tages- bis zu 6-tägigen Touren, die alle in Mias 16-Sitzer-Bus durchgeführt werden.

Mias Vertrautheit mit der Region bedeutet, dass sie weiß, wo man Brauereien findet, die in kleinen ländlichen Gegenden abseits der ausgetretenen Pfade liegen. Ihre Tour führt auch zu den besten irischen Touristen-Hotspots wie dem Rock of Cashel, Kinsale, Killarney, Dingle, den Cliffs of Moher und dem Burren.

Die unterhaltsamen Touren umfassen die irische Geschichte, Kultur, Musik, Essen und Trinken und werden von Mia selbst fachkundig zusammengestellt. Man spürt förmlich, dass dies die perfekte Art ist, Irland kennenzulernen und gleichzeitig etwas über die wachsende Craft-Beer-Szene und die Whiskey-Touren zu erfahren.

Diese Touren unterscheiden sich deutlich von anderen Führungen, da man in jeden Aspekt mit einbezogen wird. Sie richten sich an alle, die Irland jenseits der ausgetretenen Touristenpfade entdecken möchten.

Das Erlebnis

Brewery Hops bietet mehrere Touren an. Dazu gehören:

Tagestouren – Glendalough Gourmet Day Tour; Meet the Makers Tour.

Mehrtägige Touren (5 oder 6 Tage) – 5 Day Wild Atlantic Day Tour; 6 Days Northern Delight Tours; 6 Days Angels Share Whiskey Tour; 6 Day Pint and a Half Tour.

Whiskeybrennerei

Während der *Glendalough Gourmet Day Tour* besichtigen sie zwei der besten irländischen Kleinbrauereien – Wicklow Brewery und Wicklow Wolf, die beide erstklassige irische Handwerksbiere herstellen. Genießen Sie eine Verkostung der Biersorten dieser Brauereien zusammen mit einem 5-Gänge-Mittagessen in Mickey Finn's Bistro. Ideal für private Gruppen von 10 bis 16 Personen.

Entfliehen Sie der Stadt Dublin und machen Sie einen Tagesausflug (Meet the Makers) nach Wicklow, wo Sie an einer kulinarischen Führung zu einem Landgut, einem Weingut, einer Brauerei und einer Brennerei teilnehmen. Sie treffen die lokalen Erzeuger der Grafschaft. Ideal für 10-16 Personen.

Das Flagschiff *5 Day Wild Atlantic Way Tour* nimmt Sie mit auf eine Reise, die Sie nie vergessen werden! Diese Tour beginnt und endet in Dublin und führt Sie durch den Südwesten Irlands mit Aufenthalten in gemütlichen Unterkünften und natürlich dem besten irischen Craft Beer, das mit tollem Essen serviert wird. Zu den historischen Höhepunkten der Tour gehören der majestätische Rock of Cashel, die Burg von Kilkenny und die schönen reetgedeckten Cottages von Adare. Die dramatischen Landschaften von Killarney, die Dingle-Halbinsel und die Klippen von Moher sind immer wieder beeindruckend.

Cliffs of Moher, Co. Claire

Auf dieser Tour besuchen wir die besten Kleinbrauer, die uns bei einer Bierverkostung ihre Geschichte erzählen werden. Oft können wir auch neue Biere verkosten, die noch nicht im Handel erhältlich sind. Unsere Gruppen haben immer das Gefühl, etwas Einzigartiges zu erleben, wenn sie lokale Brauereien besuchen und beim Brauen zusehen. Die 5-tägige Tour bietet die perfekte Mischung aus abwechslungsreicher Landschaft, kulturellen Stätten, dramatischen Küsten, Übernachtungen in gemütlichen Unterkünften und natürlich dem besten irischen Craft Beer und hervorragendem Essen.

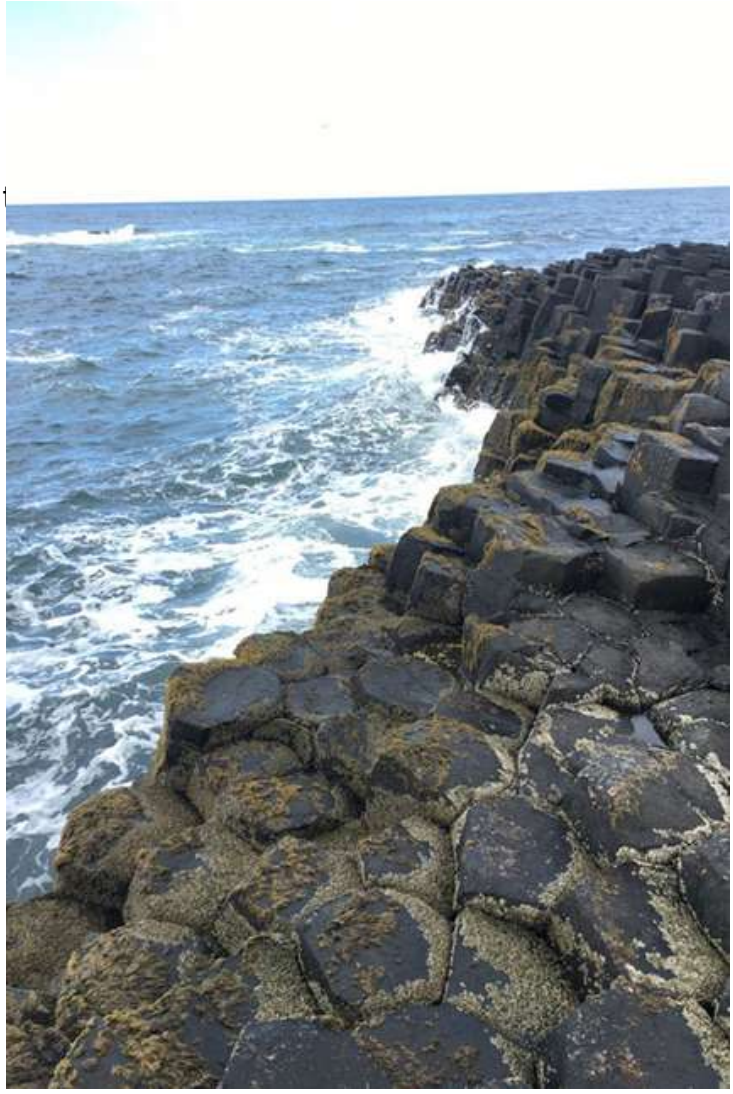
Viele Jahre lang stand Nordirland im Schatten der „Unruhen“ und nur wenige trauten sich, es zu besuchen. Seit dem Friedensvertrag von 1998 haben sich Belfast und die Causeway Coast gewandelt und wurde von Lonely Planet als die beste Region für einen Besuch im Jahr 2018 aufgeführt. Während der *6 Days Northern Delight Tours* wollen wir das politische Erbe der Unruhen in Belfast und Derry mit Hilfe von Führungen vor Ort entdecken. Wir besichtigen die einzigartige UNESCO-Stätte, den Giant's Causeway auf den atemberaubenden weißen Kreidefelsen, der auch als Drehort für viele Game of Thrones-Szenen berühmt geworden ist. Wir erleben die besten nordirischen Craft-Beer-Brauereien und natürlich eine Führung und Verkostung in Bushmills – der ältesten lizenzierten Brennerei der Welt. Diese umfassende Tour beginnt und endet in Dublin und führt Sie auch in die Grafschaften Donegal, Sligo und Mayo im nördlichen Abschnitt des Wild Atlantic Way – der 1.600 Meilen langen Route, die an Irlands atemberaubender Atlantikküste entlangführt.

Bei der *6 Days Angels Share Whiskey Tour* steht der irische Whiskey im Mittelpunkt. Probieren Sie alte und neue Whiskeys aus einigen der besten Brennereien Irlands. Wir bereisen den Südosten Irlands, Kilkenny und Waterford, bevor wir in Cork auf den Wild Atlantic Way treffen und ihm nach Kerry, Clare und Galway folgen. Unsere Tour führt uns zu einer Auswahl von Irlands führenden Kleinbrennereien wie der Midelton Distillery und Tullamore DEW sowie zu den neuen Brennereien in Waterford und Clonakilty. Auf dieser Tour können Sie die Küstenlandschaften entlang des Copper Coast Drive und des Wild Atlantic Way genießen. Zu den Höhepunkten gehört ein Aufenthalt im Schloss Waterford, das auf einer Insel liegt. Alle Unterkünfte sind 4-Sterne-Hotels in einigen der malerischsten Städte Irlands. Diese 6-tägige Tour gibt Ihnen einen Einblick in die irische Whiskey-Kultur, auch bekannt als *uisce beatha,* das Wasser des Lebens.

Ein Pint und eine Aussicht

„A pint and a half one“ bezieht sich traditionell auf ein Pint Guinness und ein Glas irischen Whiskey. Die perfekte Kombination, während man die Zeitung liest oder sich über das Wetter unterhält, wie es in jedem irischen Landpub üblich ist. Diese 6-tägige Tour erweitert die 5-tägige Wild Atlantic Way-Tour um die Region Kilkenny. Sie besucht 5 handwerkliche Brauereien sowie Whiskey-Brennereien wie die weltberühmte

Midelton Distillery, besser bekannt als Jameson, und die kleineren Brennereien Ballykeefe Distillery, Clonakilty und Dingle Distillery. Genießen Sie die Geschichte dieser t ihrem früheren Ruhm zurückkehrt. Irischer Whiskey galt bis zur Prohibition in den USA, die fast zum Untergang unserer Industrie geführt hätte, als der beste der Welt. Jetzt erobert sich Irland seinen rechtmäßigen Platz als erstklassiger Lieferant von feinem Whiskey zurück, und die Nachfrage danach steigt weltweit. Probieren Sie ihn selbst an der Quelle.



Giants Causeway, Nordirland

Genießen Sie die atemberaubende Landschaft auf dieser Reise, die von ländlichen Gegenden bis zu Küstenlandschaften reicht. Erleben Sie die lebendige Pub-Atmosphäre und die traditionelle Musik in kleinen irischen Städten und Dörfern. Zusammen mit kulturellen Sehenswürdigkeiten und lokalen Erlebnissen ist diese Kleingruppenreise so ausgewogen wie ein Pint and a Half.

Brewery Hops bietet Ihnen auch die Möglichkeit, Ihre eigene Tour zusammenzustellen! Sie können wählen, wie viele Tage Sie verbringen möchten, wie viele Personen Sie mitnehmen möchten oder ob Sie sich mehr für Craft-Biere, Whiskey, Essen oder Orte interessieren. Das ist wirklich ein maßgeschneidertes Abenteuer, das hier angeboten wird.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Ballykeefe Distillery – Clonakilty Distillery – Dingle Distillery – Wicklow Brewery – The Grand Estate at Kilruddery House – Wicklow Wolf Brewery – Eight Degres Brewing

Key Information

Trecastagni, Sizilien

Mo – Sa 8:30–13 Uhr
und 15:30–19:30 Uhr,
So 8:30–13;30 Uhr

Mit dem Auto von Catania (16 km), Taormina (52 km), Siracusa (82 km), Messina (96 km), Noto (107 km), Ragusa (126 km), Agrigento (178 km), Palermo (223 km)

Cantine Nicosia

Hintergrund

Im Jahr 1898 beschloss Francesco Nicosia, der Urgroßvater des heutigen Eigentümers, seine erste Weinhandlung in Trecastagni, am Osthang des Ätna, zu eröffnen. Dies war das goldene Zeitalter der Ätna-Weine, die schon damals in ganz Europa für ihre Mineralität und ihren „vulkanischen“ Charakter bekannt waren und geschätzt wurden.

Im späten 20. Jahrhundert erreichte die Familie dank der Hartnäckigkeit, des Mutes und des Innovationsgeistes von Carmelo Nicosia, dem heutigen Eigentümer, einen unternehmerischen Wendepunkt. Durch umfangreiche Investitionen in die Weinberge und den Bau einer modernen Weinkellerei machte er das Familienunternehmen zu einem der führenden Akteure der Renaissance des sizilianischen Weins.

Nicosia blickt in die Zukunft blickt, ohne dabei die Tradition zu vergessen. Es wird von Carmelo Nicosia geleitet, dem seine Söhne Francesco und Graziano zur Seite stehen, und von einem eingespielten Team junger Leute wie der Önologin Maria Carella, die den Geist des Unternehmens voll und ganz interpretieren.

Cantine Nicosia

Die Förderung der besten Weinbaugebiete Siziliens bei vollem Respekt für die Umwelt, die Konzentration auf die besten einheimischen Rebsorten und die internationalen Züchtungen, die sich am besten an Sizilien anpassen können, die Förderung des besten Rohmaterials durch die Auswahl der besten Trauben und die große Sorgfalt bei der Arbeit im Keller. Ein langer und aufregender Weg in Richtung Qualität, um Weine zu produzieren, die das Beste der sizilianischen Önologie darstellen.

Das Weingut ist der Ort, an dem Tradition auf modernste Technologie trifft. Auf einer Gesamtfläche von fast 27.000 Quadratmetern, zwischen dem geräumigen Gärungsraum und dem Prüflabor, den großen Edelstahltanks und -fässern, der hochmodernen Abfüllanlage und dem Bereich für die Flaschenreifung sowie dem eindrucksvollen unterirdischen Fasskeller, schlägt in der Kellerei das Herz des Unternehmens. Hier, in der gastfreundlichen Vinothek, können die Besucher das Endergebnis der Bemühungen des Unternehmens selbst verkosten. In diesem Refugium, weit weg von der Hektik des Alltags, vor einem majestätischen Blick auf den Vulkan, können die Gäste der Cantine Nicosia an Verkostungen und Veranstaltungen teilnehmen, bei denen der Wein stets im Mittelpunkt steht.

Cantine Nicosia

Cantine Nicosia hat sich den Prinzipien des nachhaltigen Weinbaus angeschlossen, um Umweltschutz und Lebensmittelsicherheit miteinander zu verbinden. Durch den Einsatz modernster Techniken des Präzisionsweinbaus ist es der Kellerei gelungen, den Einsatz von Agrochemikalien und Düngemitteln auf ein Minimum zu reduzieren, mit dem Ziel, das Vorhandensein von natürlichen oder künstlichen Verunreinigungen im Wein zu vermeiden.

Die Weinkellerei stellt sich seit langem der Herausforderung einer hohen Qualität, um den Ansprüchen der Verbraucher gerecht zu werden, die immer mehr auf eine gesunde Ernährung und die Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Produktionsschrittes achten. Aus diesem Grund hat Nicosia offizielle und international anerkannte Zertifizierungen erhalten, die die Einhaltung einer Reihe von Parametern und Richtlinien für die Unternehmenstätigkeit, die Arbeitsorganisation, die Produktionsprozesse, die Beziehungen zu Kunden, Lieferanten und Verbrauchern sowie die Umwelt- und Lebensmittelsicherheit vorschreiben.

Das Erlebnis

Cantine Nicosia bietet mehrere Führungen und unvergessliche Wein- und gastronomische Erlebnisse an.

Die *Sorsi de Vulcano Tour* ist eine 60-minütige Führung durch das Weingut, einschließlich des beeindruckenden Weinkellers und einer Verkostung von 3 Ätnaweinen, die die wertvollen Eigenschaften der einheimischen Rebsorten des DOC Ätna und die außergewöhnlichen Eigenheiten unseres vulkanischen Terroirs gleichermaßen authentisch, wenn auch unterschiedlich, zum Ausdruck bringen. Wie die Lavaböden und die Höhenlage, die den Weinen der Cantine Nicosia Mineralität, Frische und Eleganz verleihen. Drei Etiketten, um die verschiedenen Nuancen zu entdecken, die ein hervorragender Wein in einem einzigartigen Gebiet wie dem Ätna annehmen kann.

Etna da bere e da gustare ist eine 90-minütige Führung durch das Weingut, einschließlich des Weinkellers mit seinen Eichenfässern und der Verkostung von 4 Ätnaweinen mit Aufschnitt, Käse und anderen typischen Erzeugnissen, alles gleichermaßen authentisch, wenn auch unterschiedlich, die die wertvollen Eigenschaften der autochthonen Rebsorten der DOC Ätna und die außergewöhnlichen Eigenheiten unseres vulkanischen Terroirs zum Ausdruck bringen, wie die Lavaböden und die Höhenlage, die den Weinen der Cantine Nicosia Mineralität, Frische und Eleganz verleihen. Vier Etiketten, um die verschiedenen Nuancen zu entdecken, die ein hervorragender Wein in einem einzigartigen Gebiet wie dem Ätna annehmen kann. Kombiniert mit einer großen Auswahl an Wurstwaren, historischen sizilianischen Käsesorten und anderen typischen Produkten von höchster Qualität.

The underground oak barrel cellar of Cantine Nicosia

Cantine Nicosia

Rundgang durch den Weinberg des Monte Gorna ist eine Führung durch das Weingut, den Weinberg Monte Gorna und eine Verkostung von 5 Spitzenweinen. Die zweistündige Führung schließt einen Besuch des Eichenfasskellers und des alten Lavamühlsteins *(palmento)* am Monte Gorna ein. Eine Auswahl sizilianischer Salumi und Käse wie vier typisch sizilianische Imbisse. Ein eindrucksvoller Spaziergang zwischen den Reben, den Trockenmauern und der Natur des Monte Gorna, dem erloschenen Vulkankegel an den Hängen des Ätna, auf dem der schönste der Weinberge der Cantine Nicosia steht, von dem aus man die Schönheit eines einzigartigen Gebiets bewundern kann. Nach der Besichtigung des Weinbergs und seines alten Lavastein-Mühlsteins setzen wir die Führung im Weinkeller fort und kehren dann zurück, um zwischen den Reihen des Monte Gorna zu wandern, danach aber bequem sitzend mit dem Glas in der Hand. Wir werden 5 der besten Weine der Tenute Nicosia unter der fachkundigen Leitung unseres Sommeliers verkosten. Zu den Sekt-, Weiß- und Rotweinen des Ätna gibt es eine köstliche Auswahl typischer lokaler Produkte wie Wurstwaren, historische sizilianische Käsesorten, Slow-Food-Erzeugnisse und andere typische Produkte.

Sizilien bei Tisch und im Glass ist eine zweistündige Führung, um die Weinkellerei und seine Eichenfässer zu erkunden Danach folgt eine Verkostung von vier repräsentativen Weinen unterschiedlicher Rebsorten, Stile und Terroirs der Cantine Nicosia, sowie ein Mittag- oder Abendessen (Antipasti, erster und zweiter Gang, ein Nachtisch) in unserer Osteria. Das Menü besteht aus vier Gerichten, die aus den besten lokalen Zutaten zubereitet werden,

Cantine Nicosia winery

die typischen Geschmacksrichtungen der alten sizilianischen kulinarischen Tradition zur Geltung bringen sollen und durch unseren Sommelier mit passenden Weinen gepaart werden.

Kochschule: Street Food aus Sizilien. Entlang der Küste, in den Stadtzentren und in den Vororten, ist es einfach, Delikatessenläden und Imbissbuden zu finden, in denen Essen zum Mitnehmen zubereitet wird: gebratener Fisch, Kartoffelkroketten, Fleischbällchen, Gemüse im Teig, Reis und Crispelle, die unvermeidlichen Arancini (oder Arancine), die mit guten Dingen gefüllte Pane und Panelli und, in Palermo, die Frites, heiße und knusprige Blätter aus Kichererbsenmehl, die jeden, auch die anspruchsvollsten Gaumen, zufrieden stellen.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Le Tre Castagne Dell'Etna S.R.L. – Nutty Plus S.R.L. – Etna Miele – Apicoltora Filippo Leonardi

Kurzinfo

Salina, Äolische Inseln, Italien

Nach Buchung bei Danile Virgona

Mit dem Auto oder Bus nach Milazzo und dann mit der Fähre (Liberty Lines)

Telefon:
+39 090 984 44 30
oder
+ 39 338 745 59 12

Virgona

Hintergrund

Das Landwirtschaftsunternehmen Virgona wurde gegründet, um eine lange Weinbautradition zu weiter zu führen und einen Beitrag zur Aufwertung und Erneuerung der Weinproduktion von Salina zu leisten, angesichts der wirtschaftlichen, sozialen, historischen und kulturellen Bedeutung, die dieser Sektor auf der Insel schon immer hatte. Der Wein wird mit Sorgfalt und Leidenschaft erzeugt, die ein hochwertiges Produkt mit einem absolut unverfälschten und natürlichen Geschmack garantiert.

Die Weinberge befinden sich in einer herrlichen und fruchtbaren Hügellandschaft von Malfa, die Kellerei hat im Laufe der Jahre die notwendigen Umgestaltungen erfahren, um sich den modernsten Technologien anzupassen und gleichzeitig die starke Persönlichkeit der Weine zu bewahren.

Das Unternehmen erzeugt Weine mit einer typischen geografischen Bezeichnung: Salina Rosso, Salina Rosato und Salina Bianco sowie Spumante di Malvasia, ist aber auch für die Herstellung von Passito D.O.C Malvasia delle Lipari bekannt und vervollständigt die Palette mit Grappa di Malvasia delle Lipari.

Blick auf Panarea von Salina aus

Einzigartig auf den Äolischen Inseln ist das Unternehmen Virgona auch in der Verarbeitung und Vermarktung verschiedener landwirtschaftlicher Produkte: Kapern und Cucunci, Konserven, Pestos, Konfitüren, Konfitüren für Käse, natürliche Aromen und Slow Food Presidi. Virgona stellt auch Craft Beer her.

Pollara, der bekannteste Ort auf Salina

Aber der Grund, warum Virgona eine Reise nach Sizilien wert ist, ist die Verkostung seines Malvasias. Es handelt sich um einen Wein, der zu 95 % aus Malvasia-Trauben und zu 5 % aus schwarzer Corinth-Traube besteht, die auf den schönen und sonnigen Hügeln von Malfa auf der Insel Salina angebaut werden. Es handelt sich um einen Passito von bernstein-oranger Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. Das Aroma ist breit, intensiv, umhüllend, aber von feiner Qualität, mit Noten von Aprikose, Anis und Honig. Der Geschmack wird als süß, komplex, aber ausgewogen, voll und verführerisch bestätigt. Es handelt sich um einen Meditationswein, der zu Blauschimmelkäse, typisch sizilianischen Süßspeisen und trockenem Gebäck genossen werden kann und der Protagonist vieler schmackhafter gastronomischer Rezepte der äolischen Tradition ist. Er bringt die Besonderheiten des Terroirs zum Ausdruck. Die Produktion ist nummeriert und limitiert.

Das Erlebnis

Virgona fördert Initiativen zur Weinkultur und bietet den Liebhabern die Möglichkeit, auf angenehme Art und Weise das Wissen über „guten Wein“ als echten Ausdruck der Natur der Insel zu entwickeln. In der Kellerei, die das ganze Jahr über geöffnet ist, können die Besucher dem Wein und den anderen Erzeugen in jeder Phase folgen, mit einer Führung durch die Weinberge und Kapernplantagen, um die Anbaumethoden kennenzulernen, die Verarbeitungssysteme oder die Ernte und das Einsalzen der Kapern.

Die Virgona Winery, zusätzlich zu der Qualität des Weines, hat Höflichkeit und Professionalität als einen unverwechselbaren Wert und ist in der Lage, kleine und große Gruppen von Weinliebhabern unterzubringen, um Verkostungen zu bieten, auch verstärkt, durch die Buchung, die Kombination der Weinbautradition mit dem Essen und Wein Tradition der typischen Produkte.

Das Unternehmen bietet 3 Degustationsmenüs an:

Menu 1 (60 Minuten) besteht aus einem Schaumwein, der mit einer Pestoauswahl serviert wird, einem trockenen Malvasia mit mehreren hausgemachten Konserven, einem roten Salina mit Käse und Konfitüren eigener Herstellung and einem Malvasia Passita mit Biscotti oder einer Ricotta-Mousse mit kandierten Kapern.

Menu 2 (45 Minuten) besteht aus einem Bier mit Malvasia-Geschmack, das mit einer Pestoauswahl serviert wird, einem Bier mit Kaperngeschmack, das mit hausgemachten Konserven gepaart ist, und einem Malvasia Passita mit Biscotti oder einer Ricotta-Mousse mit kandierten Kapern.

Menu 3 (120 Minuten) schließt die Verkostung von acht Weinen ein: einem extratrockenen Schaumwein mit Crostini und Pesto aus eigner Herstellung, einem Alba Schaumwein mit Friselle, Tomaten und Kapern, einem weißen Salina mit verschiedenen Konserven in Öl, einem Saline Roséwein mit Konserven in Don-Carmelo-Öl, einem roten Salina mit Käse und verschiedenen hausgemachten Konfitüren, einem Enrico (100% trockener Barrique-Malvasia) mit Käse und hausgemachten Konfitüren und einem Malvasia delle Lipari Passito mit einem Cannolo aus kandierten Kapern oder trockenen Biscotti.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Eolie Shop – Fondazione Slow Food – Italian Food Experience

Die Vegetation auf Salina besteht u.a. aus Eukalyptus, Rotem Eukalyptus, Akazien, Erlen, Ulmen, Pinien, Steineichen, Kastanienbäumen and Farnen

Aldonza

Hintergrund

Aldonza befindet sich in der Gemeinde Munera (im Nordwesten der Provinz Albacete), in einer der berühmtesten Landschaften der Reise von Don Quijote, und ist ein einzigartiger Ort, der eine Auswahl der bekanntesten und erlesensten Produkte der Region vereint. Das Familienunternehmen wurde vor vier Generationen gegründet und stellte hauptsächlich Wein für den Eigenverbrauch und zum Vergnügen von Freunden und Familie her, wobei die traditionellen Herstellungsverfahren und das Know-how von den Eltern an die Kinder weitergegeben wurden. Als sich dies jedoch herumsprach und die Zahl der zugesagten Bestellungen zunahm, war die Zeit gekommen, den großen Schritt zu wagen.

Im Jahr 2011 wurden neue Produktionsanlagen gebaut, und für Aldonza begann eine neue Ära. Heute ist das Unternehmen in der Lage, nicht nur hochwertigen Wein und natives Olivenöl extra anzubieten, sondern auch Safran, weißen Schaumwein (Cava) und Manchego-Käse, und wird so zu einem einzigartigen Ort, an dem Besucher ein komplettes Gourmet-Erlebnis genießen können.

Key Information

Munera, Provinz Albacete, Spanien

Ganzjährig

Mit dem Auto, Parkplatz vorhanden

Telefon:
+34 967 21 77 11 oder
+34 660 634 959

Weinberg des Gutes Aldonza

Aldonza Weinkellerei

Eine weitere Besonderheit ist eine kostenlose Führung mit Verkostung von Wein und nativem Olivenöl extra, die die ganze Woche über gebucht werden kann. Sie führt die Teilnehmer durch die Einrichtungen der Weinkellerei, der Olivenmühle und der Safranproduktion und endet in einer wunderschönen unterirdischen „Höhle“, in der die Verkostung stattfindet.

Darüber hinaus lädt das Unternehmen auf seiner Website dazu ein, die historische, naturkundliche oder archäologische Umgebung zu erkunden und dabei die historische Bedeutung und den Zusammenhang zwischen dem Gebiet (und schließlich Aldonza) und den Abenteuern des Don Quijote zu erläutern, der damit eine der Hauptattraktionen der Gemeinde darstellt.

Das Erlebnis

Eichenfässer im Aldonza Wasserfall-Weinkeller

Die Wein- und Olivenölführung mit Verkostung umfasst eine Führung durch den größten Teil der Aldonza-Anlagen, einschließlich der Weinherstellung, der Olivenmühle und der Safranextraktion. Charismatische und sachkundige Mitarbeiter erklären den Besuchern in einer leicht verständlichen Sprache die Besonderheiten der Olivenbäume und Weinstöcke aufgrund der einzigartigen klimatischen Bedingungen, die Funktionsweise der Maschinen, die Anwendung umweltfreundlicher und kreislaufwirtschaftlicher Prinzipien und die Herstellung der Endprodukte. Am Ende des Rundgangs werden die Teilnehmer in den Keller geführt, in dem die Verkostung stattfindet. Dieser befindet sich unterirdisch im alten Weinkeller, wo sich eine warme und wunderbare Atmosphäre und das Geräusch eines Wasserfalls mit den Aromen von Holz und Wein vermischen. Die Besucher können drei Weinsorten verkosten und erfahren, wie sie den Geschmack der verschiedenen Weine schätzen und Merkmale wie Qualität, Alkoholgehalt usw. unterscheiden können.

In ähnlicher Weise zielt die Olivenölverkostung darauf ab, eine Kostprobe von Qualitätsprodukten anzubieten und Tipps und Ratschläge zu geben, wie man die Qualität von nativem Olivenöl extra anhand des Geschmacks und nicht anhand der Farbe erkennen kann. Zu diesem Zweck wird die Verkostung in undurchsichtigen blauen Gläsern durchgeführt.

Blick auf den Weingarten

Bodega de las Estrellas

Hintergrund

Die Winzerfamilie der Bodega de las Etrellas geht bereits auf vier Generationen zurück, als im 19. Jh. in der Region Kastilien aufgrund der Ausbreitung der Reblausplage im übrigen Europa mit dem Weinanbau neu begonnen wurde. Die Bemühungen der ersten Generation wurden mit der Silbermedaille für Weiß- und Rotwein des Jahrgangs 1928 beim Nationalen Weinwettbewerb von Barcelona im Jahr 1929 belohnt.

Der dritten Generation der Familie, unter der Leitung eines der wichtigsten Pioniere der biologischen Landwirtschaft in Spanien, gelang nach Schulungen und Beratungen 1984 die Herstellung des ersten Bioweins in Kastilien-La Mancha. Sie setzte damit einen wichtigen Meilenstein in der Entwicklung der Weinkellerei. Es wurde eine unabhängige Bewegung geschmiedet, die darin bestand, ein „unabhängiger Winzer“ zu werden, ein aus dem Französischen übernommener Begriff, der sich auf Menschen bezieht, die Wein aus den von ihnen angebauten Reben herstellen.

Produktionsanlagen der Bodega de las Estrellas

Kurzinfo

Valdepeñas, Spanien

Mo bis Fr 10–14 Uhr

Mit dem Auto, der Bahn oder dem Bus

Telefon:
+34 926 31 32 48 oder
+34 650 552 976

Bodega de las Estrellas

Heute steht die vierte Generation in Konflikt mit den naturfernen Praktiken der Massenproduktion und beschließt, den anspruchsvollen Weg des unabhängigen und ökologischen Winzers zu gehen, der nur auf biologische Reben und natürliche Herstellung setzt.

Das Weingut nimmt regelmäßig an lokalen Veranstaltungen und Festen teil und bringt so den Geschmack ihrer besten Weine in das kulturelle Leben ein.

„Junge Weine feiern“ findet nach dem Karneval statt, um die neuen und in der jüngsten Vergangenheit erzeugten Weine unterschiedlicher Farbe und Beschaffenheit zu präsentieren. Es besteht aus einem Wochenende, an dem die Besucher zu einer Führung durch das Weingut und einer Weinverkostung eingeladen werden.

„Weinnote“, das zusammen mit anderen Weingütern und dem Rathaus von Valdepeñas organisiert wird, findet in der Regel am 23. Juni, zur Sommersonnenwende, statt. Tagsüber wird der Weinberg begangen, und abends können Besucher bei einem Glas Wein Aufführungen wie Konzerte oder Theaterstücke zu genießen.

Das örtliche *Erntefest* findet am 7. September stattfindet. Das Weingut öffnet dafür seine Türen für eine Verkostung des Traubensafts, der zu Wein verarbeitet wird.

Im Oktober, während der zweiten Weinlese, lädt das Weingut zu *„Mach deinen eigenen Wein“* ein, das Aktivitäten wie Traubenpflücken, Traubentreten und eine Weinverkostung mit Erklärungen zu den Zyklen eines Weinbergs einschließt.

Das Erlebnis

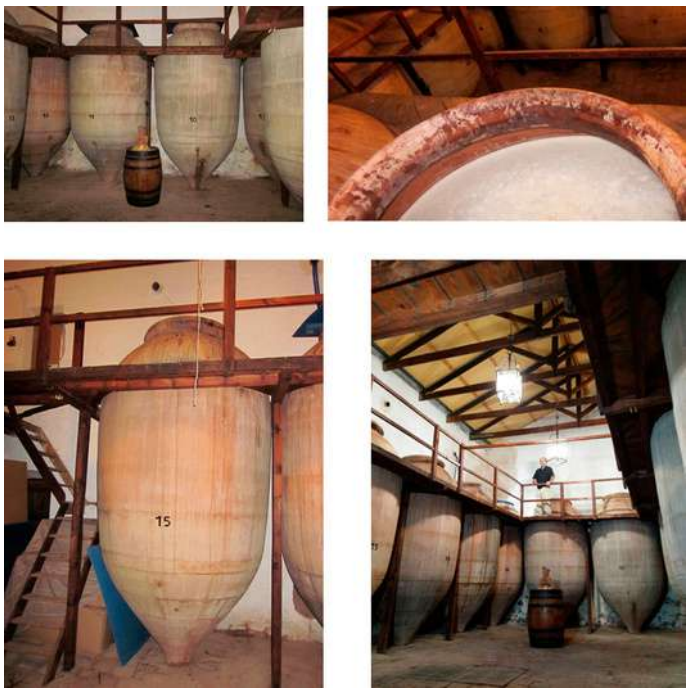
Neben den beliebten traditionellen Festen können die Kunden auch eine Verkostung und eine geführte Besichtigung der Anlagen buchen. Engagierte Mitarbeiter nehmen die Besucher mit auf einen Rundgang und erklären ihnen Besonderheiten wie den historischen Hintergrund und die örtlichen Besonderheiten der Weinproduktion, der biologischen Landwirtschaft und die Auswirkungen des Monds und der Sterne auf den Geschmack und die Qualität der Trauben und des Weins.

Den Besuchern wird außerdem angeboten, 3 Weine pro Paar (insgesamt 6) mit typischen Snacks zu verkosten. Zum Abschluss erhalten sie eine Broschüre mit einem „Verkostungsführer der vier Elemente“ sowie einem „Mondkalender“.

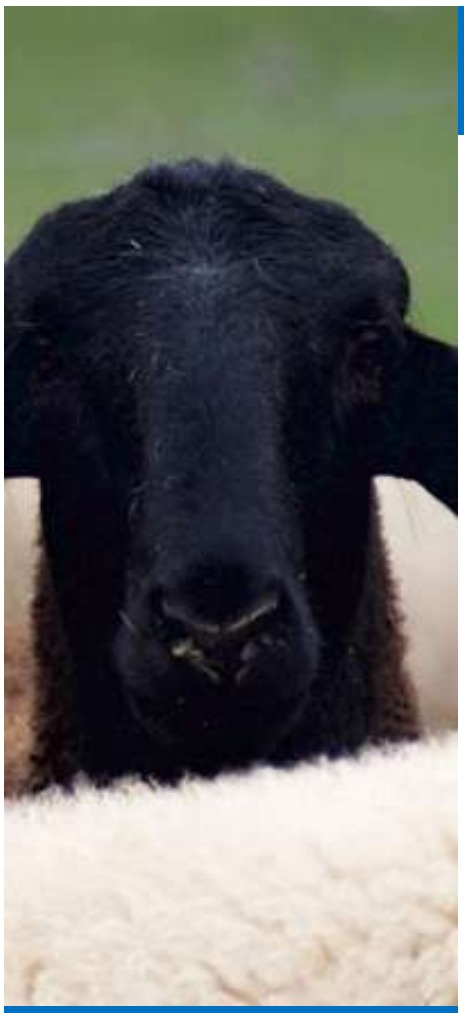
Weinkeller der Bodega

Die große Führung und der Weinverkostungskurs werden von Dionisio Nova, dem aktuellen Eigentümer, geleitet, der erklärt, wie der Wein mit den Zyklen und Rhythmen des Mondes und der Sterne zusammenhängt. Besonderes Augenmerk wird auch auf den ökologischen Aspekt der Pflege der Reben, der Produktionsverfahren und der Weinqualität gelegt. Der Kurs nutzt die Eigenschaften der vier Elemente Luft, Wasser, Feuer und Erde, um die verschiedenen Qualitäten, Eigenschaften, Farben, Aromen und Texturen zu erklären, die durch Anbau und Verarbeitung erreicht werden. Schließlich werden die Teilnehmer in der Anwendung des „Mondkompass“-Kalenders unterrichtet und wie man ihn bei der Weinprobe anwendet.

Während des „Mondkompass“-Lehrgangs sind Kunden, die ihre Weinkenntnisse vertiefen möchten, herzlich eingeladen, an der Verkostung von mindestens fünf Weinen mit Snacks teilzunehmen, bei dem sie die Möglichkeit haben, mehr über Weinqualitäten wie Farbe, Geschmack, Textur usw., Elemente wie Marke, Herkunft, Anbau usw. zu lernen, wie man Weinqualität unterscheidet und wie man ein technischeres und dennoch einfach zu verwendendes Vokabular zur Beschreibung der Weine verwendet.



Bilder aus dem Weinkeller des Guts



Finca Fuentillezjos

Hintergrund

Die Finca Fuentillezjos entstand als Freizeitbeschäftigung einer Arztfamilie, die gerne Zeit auf dem Lande zwischen Weiden und Rindern verbrachte und ökologischen Käse für den Eigenverbrauch herstellte. Die Eltern gaben die Liebe zum Land und zur Produktion an ihre Kinder weiter, die, anstatt die Familientradition fortzusetzen und Ärzte zu werden, beschlossen, aufs Land zu ziehen und Vollzeitlandwirte zu werden.

Es dauerte Jahre, bis sie alles organisiert hatten, aber schließlich nahmen sie 2003 ihre wirtschaftliche Tätigkeit auf und begannen mit der Herstellung von Biokäse. Das Jahr 2019 war ein weiterer wichtiger Meilenstein für sie, da es ihnen endlich gelang, den Produktionskreislauf innerhalb des Hofes zu schließen, von der Rinderzucht zur Milchproduktion und anschließend zur Herstellung von Käse. Diese Errungenschaft dient nicht nur als Qualitätssiegel, sondern ermöglicht es den Verantwortlichen des Hofes auch, ihre Werte in Bezug auf den ökologischen Landbau und die faire Behandlung der Tiere zu leben.

Lage der Finca Fuentillezjos

Kurzinfo

Poblete, Provinz Ciudad Real, Spanien

Winter Mo–So 9–17 Uhr, Sommer Mo–So 9–18 Uhr (90 Min.)

Telefon:
+34 647 505 434

Das Erlebnis

Während der Führung durch die Mitarbeiter werden die Phasen der Käseherstellung, die täglichen Aufgaben des Personals und die Lebensweise der Schafe auf dem Hof genau erklärt. Im Anschluss an die Besichtigung können Besucher eine Reihe von Käsesorten verkosten, die von dem Unternehmen hergestellt werden, wobei die Besonderheiten der Herstellung und des Geschmacks erläutert werden.

Eingang zur Finca Fuentillezos

Blick auf die Finca Fuentillezjos

Käse der Finca Fuentillezjos

Key Information

La Puerta de Segura, Spanien

Ganzjährig
Mo–Sa 10–13 Uhr

Nur mit dem Auto

Telefon:
+34 953 48 71 73

Oleofer

Hintergrund

Die Familie Hernandez Hidaglo hat die Leidenschaft für Olivenöl von ihren Großeltern geerbt, die nach dem spanischen Bürgerkrieg begannen, übrig gebliebene Olivenbäume aufzukaufen und die von ihnen produzierten Oliven gegen andere Lebensmittel wie Mehl, Wein usw. einzutauschen,

In den 1950er Jahren gründet Manuel Fernandez Duran, der Familientradition folgend, zusammen mit anderen Partnern aus La Puerta de Segura (Jaen) die Genossenschaft Agrolea und wird in den 60er Jahren zu einem Pionier des Einzelhandels in Albacete, wo er 60 Geschäfte eröffnet. In den 80er Jahren kauft er einen Teil der Ölmühle La Moderna, erneuert sie und verdoppelt ihre Produktionskapazität. Oleofer wird 1993 gegründet. Im Jahr 2000 werden mehrere wichtige Veränderungen durchgeführt, wie der Umzug in die heutigen Anlagen, die Schließung des Produktionskreislaufs des nativen Olivenöls Extra von der Ernte bis zum Verkauf und Export, die Einführung einer neuen ökologischen Gourmet-Marke und die Spezialisierung als erster Olivenölproduzent in der Sierra de Segura auf den Öltourismus.

Olivenölverkosting in Oleofer

Die Sierra de Segura ist einer der bekanntesten Parks in Spanien, der aufgrund seiner einzigartigen Natur jedes Wochenende und in der Ferienzeit viele Touristen zu Wanderungen, Trekking, Radtouren usw. anzieht. Gleichzeitig produziert die Provinz Jaen 50 % des spanischen Olivenöls und 20 % weltweit.

Oleofer ist das erste Unternehmen in der Region, das eine geführte Besichtigung der Olivenölproduktion und eine Olivenölverkostung anbietet, die auf Wunsch mit einer Besichtigung des Segura-Kastells oder sogar mit einer Bootsfahrt auf dem Stausee El Tranco de las Beas kombiniert werden kann.

Das Erlebnis

Führung durch Oleofer

Die Führungen zur Verkostung von Olivenöl haben in der Region an Bedeutung gewonnen, so dass Tourismusunternehmen und Reiseveranstalter sie in ihr touristisches Angebot aufgenommen haben. Die Führungen werden von Technikern und Fachleuten der Olivenölproduktion durchgeführt. Treffpunkt ist die Produktionsstätte selbst, wo den Besuchern erklärt wird, wie die verschiedenen Maschinen im Herstellungsprozess funktionieren, welche Olivensorten verwendet werden, welche Arten von Olivenöl gewonnen werden und schließlich eine Verkostung des nativen Olivenöls extra. Bei vorheriger Buchung kann der Besuch mit der Burg von Segura fortgesetzt oder mit einer Bootsfahrt auf dem Stausee Tranco de las Beas fortgesetzt werden.

Andere Reiseveranstalter haben ebenfalls Führungen und Verkostungen in ihr Angebot aufgenommen. Ein Beispiel dafür ist El Tranco, ein Zentrum für Freizeit- und Aktivtourismus, mit zahlreichen touristischen, sportlichen und naturkundlichen Angeboten zur Erforschung von Flora und Fauna anbietet. Der Tagesausflug Oleo Tranco besteht aus einer Führung, einer Olivenölverkostung, einer Bootstour und einem Imbiss, bei dem lokale Olivenöle und andere Produkte serviert werden. Der Oleotourismustag schließt eine Führung durch den Hof, eine Olivenölverkostung und eine Bootstour ein.

Olivenverkostung im Hofladen

Kurzinfo

Peipussee, Estland

Ganzjährig

Zwiebelstraßenetzwerk

Telefon:
+ 372 56 48 00 65

Die Zwiebelstraße am Peipussee

Hintergrund

Die Route entlang der kleinen Dörfer an den Ufern des Peipussees in der Nähe von Tartu wird „Zwiebelstraße“ genannt . Es handelt sich um ein Gebiet, in dem alte Traditionen bewahrt und geschätzt werden, so dass die Gemeinden im Laufe der Zeit unverändert geblieben sind. Obwohl man sich manchmal fragt, was an einer „Zwiebelstraße“ so besonders ist, ist diese in Wirklichkeit eine Kette sich schlängelnder Dörfer am Ufer des Peipussees, die sowohl von Russen als auch von Esten bewohnt werden und für ihre reiche kulturelle Vielfalt bekannt sind.

1. Alte Traditionen sind noch lebendig und werden von den Altgläubigen, die an den Ufern des Peipsi leben, in Ehren gehalten. Varnja, Kasepää, Kolkja - alle drei sind vielfältige Straßendörfer, in denen es Museen, Gebetshäuser und Friedhöfe zu entdecken gibt. Es lohnt sich auch, hier Fisch, Zwiebeln und andere frische Produkte zu kaufen.

2. Die baltisch-deutsche Kultur wird durch das stattliche Herrenhaus Alatskivi repräsentiert. Außerdem können das Schloss, das Edward-Tubin-Museum und lokale Handwerksbetriebe besichtigt werden.

Kallaste, ein Dorf an der Zwiebelstraße

3. Die Esten haben mit ihrer harten Arbeit sowohl das Dorfleben als auch die Kultur in der Region gefördert. Es gibt das Juhan-Liiv-Museum und mehrere Orte, die mit den Legenden von Kalevipoeg, dem Helden des estnischen Nationalepos, verbunden sind. Die Gemeinde Kodavere ist für ihre Legenden und ihren eigenwilligen Dialekt bekannt.

Die Dörfer an der Zwiebelstraße sind ideale Orte, um Fisch, Zwiebeln und andere frische Produkte zu kaufen. Die berühmte Peipus-Zwiebel ist nichts für schwache Nerven, sie macht die Augen feucht, aber ist es wert, ein paar Tränen zu opfern. Wenn Sie auf der Suche nach einem echten hausgemachten Abendessen sind, besuchen Sie das Kolkja Fisch- und Zwiebel-Restaurant. Dort werden Fischgerichte nach jahrhundertealten Rezepten zubereitet, die von von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Und vergessen Sie nicht, zum Abschluss des Essens einen Tee aus dem Samowar zu bestellen.

Das Gebiet bietet interessante Beispiele für traditionelle landwirtschaftliche und ländliche Lebensweisen, z. B. den Anbau von Zwiebeln und Gurken, sowie gute lokale Restaurants und Unterkünfte. Möglichkeiten für einen Aktivurlaub und Orte, an denen man lokale Delikatessen und Kunsthandwerk kaufen kann, fehlen ebenfalls nicht.

Im Jahr 2009 schlossen sich mehr Personen und Unternehmen, die ein aktives Interesse an der Entwicklung der Region hatten, zu einem Netzwerk zusammen, und der Verein „Zwiebelstraße“ wurde als zentrale Koordinierungsstelle für die Region ins Leben gerufen. Man hatte erkannt, dass in einer wirtschaftlich benachteiligten Region wie dieser die Notwendigkeit besteht, externe Mittel zur Unterstützung von Aktivitäten zur Stärkung der Wirtschaftsstruktur der Region zu beschaffen.

Das Erlebnis

Die Zwiebelstraße bietet die Teilnahme an verschiedenen Handwerks-Workshops und Kursen an, in denen man lernen kann, wie man traditionelle Gerichte aus lokalen Zutaten zubereitet. Aktivurlauber können auch an Kulturerbe-Touren teilnehmen, Discgolf spielen, versuchen, den Peipussee mit dem Kajak oder Segel zu bezwingen, oder Dörfer und Landschaften mit dem Motorroller oder mit dem Tretboot zu erkunden. Fotoamateure können an Workshops teilnehmen oder sogar lernen, wie man Filme macht, denn das amularARToorium und die Galerie Voronja bieten anspruchsvolle Camps und Ausstellungen an.

Natürlich ist der Sommer die beste Zeit, um die Zwiebelstraße zu genießen, vor allem mit dem Rad. Im Winter hingegen können Sie sich auf dem Peipussee als Angler vergnügen, und wenn Ihnen das Gen fehlt, haben wir Angelführer, die Sie zum See bringen, Sie mit allen notwendigen Geräten ausstatten, Sie anleiten und Ihnen beibringen, wie man Löcher ins Eis bohrt, fischt und später aus dem Fang ein leckeres Essen zubereitet, oder Sie auf eine Karakatitsa-Safari mitnehmen.

Berühmt ist das in Kuremaa stattfindende Knoblauchfest, bei dem estnische Knoblauchbauern zusammenkommen, um die auf ihren Feldern geernteten Sorten und Ernten zu vergleichen und ihre Erfahrungen auszutauschen. Aber es ist noch viel mehr.

Heute kann man auf dem Knoblauchfest Erzeugnisse wie Knoblauchbrot, -speck, -käse, -honig, -kaffee, -bier, -wodka, -bagels, -schinken, -wurst, -bonbons, -zuckerwatte und das bei Kindern beliebte Knoblaucheis probieren und kaufen. Das beliebte Souvenir, die Knoblauchschokolade, wird seit 2009 von der Firma Kõlleste Kommimeistrid hergestellt.

Außer Knoblauch kann man auf dem Markt alles kaufen, was in Estland angebaut oder hergestellt wird, darunter hausgemachte Konserven, Kunsthandwerk, Gemüse und Grünzeug, Schmiedearbeiten, Kosmetika, Kleidung, Souvenirs, Holzarbeiten und Lebensmittel, sowohl mit als auch ohne Knoblauch. So finden Sie auf dem Festmarkt goldene Zwiebeln, die an den Ufern des Peipussees angebaut werden, frisch geräucherte Brassen und auch handwerkliche Töpferwaren von der Insel Muhu.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Schloss Alatskivi und Edward-Tubin-Museum – Juhan-Liiv-Museum – Varnja-Gebetshaus – Kostjas Zwiebelhof – Naturhaus Alatskivi – Kodavere Heimatmuseum – Kivi-Kneipe – Kneipe Mõisa Tall – Gut Kadrina – Ranna Puhkebaas

Kurzinfo

Reims, Frankreich

Ganzjährig

Mit dem Zug nach Reims und danach mit dem Auto, da die Weinberge außerhalb der Stadt liegen. Buchung von Führungen über einen Reiseveranstalter wie Grapescapes oder direkt bei einem der Champagne-Erzeuger.

Die Champagnerstraße

Hintergrund

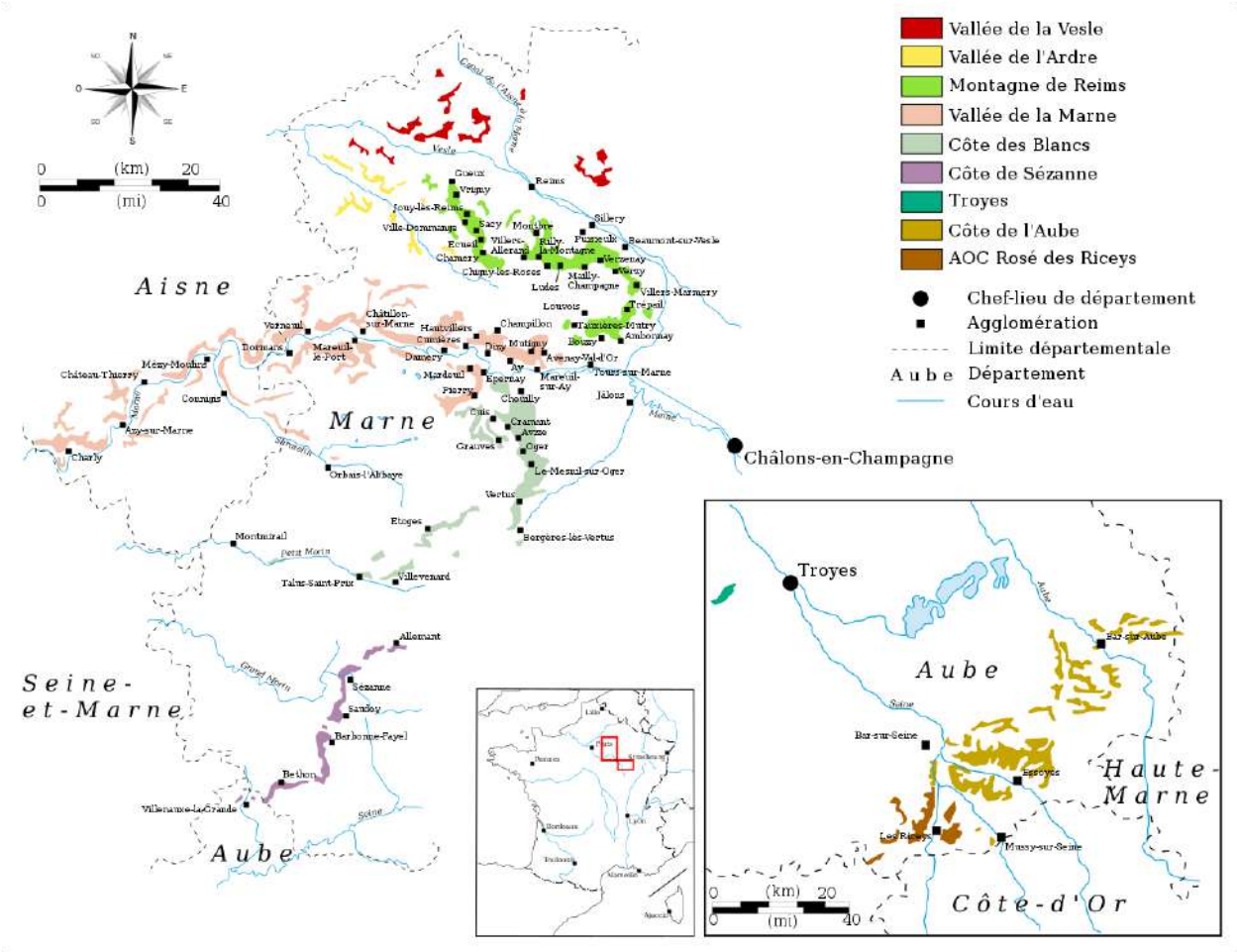
Mehre Reiseveranstalter haben sich auf Verkostungstouren spezialisiert und bieten Reisen und Ausflüge in der Champagne an. Viele Winzer, Häuser und Genossenschaften vor Ort haben es sich zur Aufgabe gemacht, Besucher willkommen zu heißen, damit sie die berühmten Schaumweine entdecken können. Besucher können verschiedene Schaumweine probieren und ihre Favoriten direkt im Keller kaufen, um diese Momente in Ruhe zu Hause nachzuerleben.

Seit dem 4. Juli 2015 gehören die Coteaux, Maison et Caves de Champagne zum Weltkulturerbe der UNESCO. In der Champagne gibt es rund 320 Champagnerhäuser, die 30 000 Arbeitsplätze in dieser Branche schaffen. Die Region Champagne zieht 7,3 Millionen Besucher an: 3 Millionen bleiben für einen Tag und 4,3 Millionen für einen längeren Aufenthalt.

Das Erlebnis

Reims ist eine französische Kulturstadt, berühmt für ihre Kathedrale aus dem 13. Jahrhundert, in der die

Champagneverkostung



Die Weinanbaugebiete der Champagne

meisten französischen Könige gekrönt wurden. Im Süden schlängelt sich die Route durch die Weinbergen an den Hängen des Montagne de Reims. In dieser Region gibt es 232 Winzer, 39 Champagnerhäuser und elf Champagnergenossenschaften, die Sie besuchen können.

Die Besucher können die Weinberge der Champagne rund um Reims entdecken. Der Führer erklärt Ihnen das Terroir der Champagne im Weinberg, die Rebsorten, den Pflanzenzyklus der Rebe und die Arbeit im Weinberg während des ganzen Jahres. Im Allgemeinen umfassen die Besuche mindestens 2 oder 3 Champagnerverkostungen im Haus eines Champagnerherstellers. Eine Besichtigung kann in einem großen Champagnerhaus in Reims organisiert werden (Taittinger, Pommery, Mumm, Lanson...).

Champagnerfässer

Weinanbau in der Champagne

Die Besucher werden über die verschiedenen Champagnersorten unterrichtet, wie der Champagner hergestellt wird, mit welchem Ablauf, und warum man ihn Champagne nennen darf.

Die Rundfahrt umfasst kulturelle Entdeckungen dieser französischen Region, ein Treffen mit den Erzeugern, einen Besuch der Champagnerhäuser und eine Champagnerverkostung.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Champagne Augé Père et Fils – Champagne Charles de Cazanove – Andere Erzeuger

Kathedrale von Reims

Kurzinfo

Werder, Deutschland

Ganzjährig, aber wetterabhängig

Mit der Bahn nach Werder, dann Buslinie 631 bis zur Haltestelle Post und Buslinie 636 bis zum Petzower Schlossgarten

Telefon: +49 33 27 783-372/-373

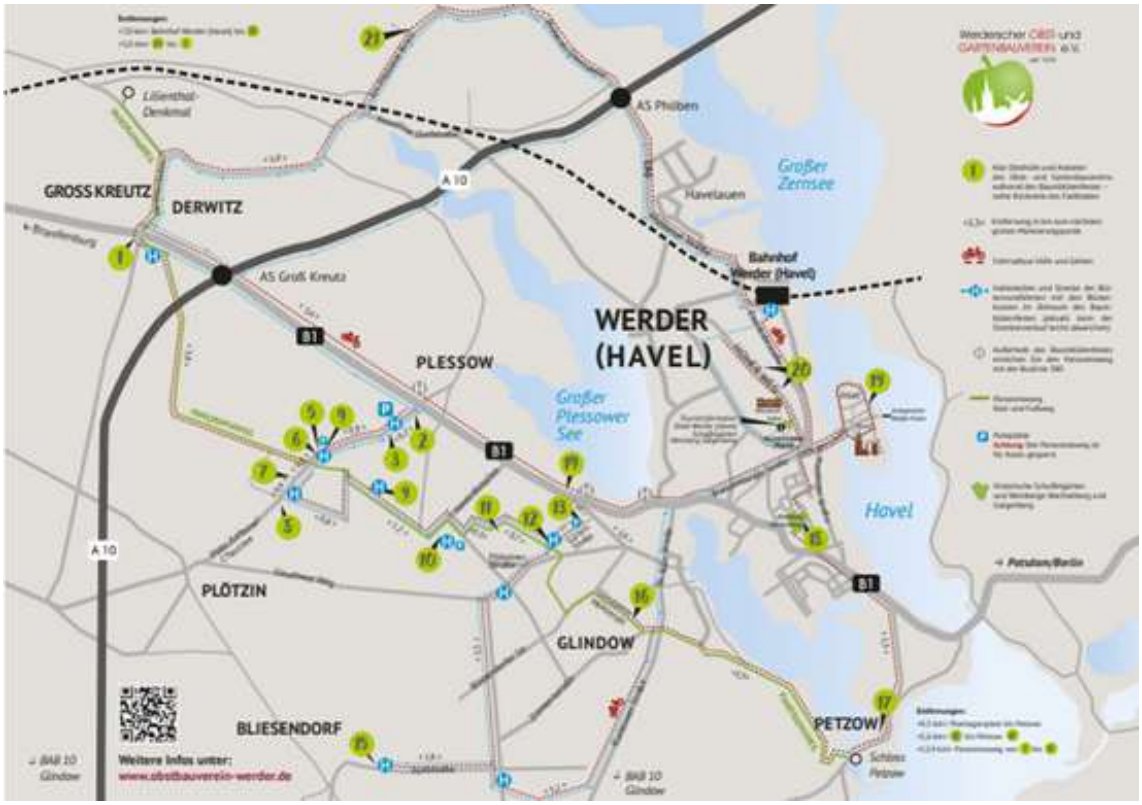
Panoramaweg Werderobst

Hintergrund

Seit Friedrich der Große Ende des 18. Jahrhunderts die Anpflanzung von Obstbäumen und Getreide auf Kosten der Weinreben förderte, sind die Stadt Werder und ihre Umgebung für ihre Apfel-, Birnen- und Kirschgärten bekannt. Am 18. März 1879 beschloss der Obstbauverein Werder, die Baumblüte in seinen Obstgärten in den Berliner Zeitungen anzukündigen, um Besucher anzulocken und den Verkauf seiner Erzeugnisse zu fördern. Anfang Mai kamen die ersten Züge mit Tagesausflüglern, die Wein, Kaffee und Kuchen in den blühenden Obstgärten genießen wollten.

Bald entstand ein beliebtes Volksfest, das allerdings um 1980 einen Niedergang erlebte, nachdem die damaligen DDR-Behörden den Verkauf von Obstweinen in den Gärten und auf den Höfen verboten hatten. Die Tradition wurde jedoch 1989 wiederbelebt und zog in den Jahren vor der Covid-19-Pandemie bis zu einer halben Million Besucher an. Im Jahr 2004 wurde der erste Teil eines Natur- und Lehrpfads eingeweiht, der durch die Obstgärten führt und 2013 erweitert wurde.

Obstgarten entlang des Panoramawegs



Karte des Panoramawegs und der wichtigsten Höfe und Obstgärten

Der Panoramaweg beginnt in dem vor den Toren Werders gelegenen Ortsteil Petzow mit seiner neoromantischen Dorfkirche und einem Herrenhaus, das Elemente der maurischen und der Tudor-Architektur in sich vereint, beide erbaut nach Plänen des preußischen Architekten Karl Friedrich Schinkel, sowie einem kleinen Heimatmuseum. In nordwestlicher Richtung führt der Weg durch die Glindower Alpen mit seinem Ziegeleimuseum, ein durch den Tonabbau entstandenes Hügelland, das heute ein Naturschutzgebiet ist, bevor er zu den wichtigsten Obstplantagen des Ortes führt und nach Derwitz mit seinem Otto-Lilienthal-Museum führt, das dem deutschen Flugpionier gewidmet ist, der in der Nähe seine ersten erfolgreichen Flüge mit dem Segelflugzeug Derwitzer unternahm. Der Weg endet in dem Dorf Krielow.

Sobald im Frühjahr die Obstbäume zu blühen beginnen, kann man auf dem Weg Gruppen von Besuchern und Einheimischen zu Fuß oder mit dem Fahrrad beobachten. Der Weg ist nicht nur ein angenehmer Spaziergang, sondern bietet auch zahlreiche Möglichkeiten, regionale Produkte zu kaufen oder zu verkosten und mehr über sie zu erfahren, denn die Erzeuger sowie der örtliche Obst- und Gartenbauverein bemühen sich zunehmend, diese und andere Aktivitäten anzubieten. Die Tour kann

Wegweiser des Panoramawegs

mit einem Besuch der Stadt Werder verbunden werden, wo man den Frischemarkt und ein kleines Obstbaumuseum aufsuchen kann.

Das Erlebnis

Der mittlerweile 22 km lange Panoramaweg Werderobst ist ein beliebtes Ziel für Tagesausflüge aus Berlin, Potsdam und den angrenzenden Regionen. Zu den Stationen des Weges gehört eine 6 500 Quadratmeter große Streuobstwiese, auf der acht historische Apfelsorten angebaut werden, deren Geschichte und besondere Eigenschaften auf einer Tafel erläutert werden. An einer anderen Station können die Besucher mehr über die heimischen Kirschsorten erfahren. In der Nähe eines der Weinberge finden Neugierige auf zwei kleinen Wegen Informationen über rund 140 Rebsorten. Während der Saison öffnen viele Erzeuger ihre Höfe, Weinberge und Gärten für Besucher, entweder regelmäßig oder an bestimmten Tagen.

Weitere mögliche Stationen sind die Hofläden und Lebensmittelhersteller, die eine große Auswahl an Marmeladen, Essigen, Chutneys, Weinen, Likören, Branntweinen und anderen Produkten aus heimischen Früchten anbieten. Im Sommer sind die Erdbeer- und Blaubeerfelder für Selbstpflücker geöffnet.

Infotafel zu lokalen Apfelsorten

In jüngster Zeit wurde der Weinbau wiederbelebt, und einer der örtlichen Winzer betreibt am Wachtelberg eine saisonal geöffnete Weinstube, die Weintiene, in der lokal hergestellte Weine und einfache Gerichte angeboten werden. Während der Weinlese, zwischen Ende August und Anfang Oktober, serviert die Weintiene Federweißer und Zwiebelkuchen. In Petzow, am Ufer des Glindower Sees, können Besucher auf dem Sanddornhof von Christine Berger bei der gläsernen Marmeladenherstellung zuschauen, an einer Führung teilnehmen, den Sanddorn-, Wildbeeren- und Kräutergarten besichtigen, im Hofladen stöbern oder im Café Orangerie die Aussicht genießen oder auch einen Imbiss zu sich nehmen.

In der Glina-Destillerie, die Whisky, Gin, Obstweine, Glühwein, Liköre und Branntweine herstellt, die im Hofladen verkauft werden, können Besucher bei einer Führung die verschiedenen Phasen der Whiskyherstellung in einer transparenten Brennerei beobachten und die Ergebnisse verkosten.

Höhepunkt der Saison ist das Baumblütenfest in Werder, das an einem der ersten Wochenende im Mai stattfindet. Während der Saison gibt es aber auch mehrere kleinere Feste, wie das Apfelfest, den Galgenbergtag, der vom Obst- und

Gartenbauverein organisiert wird und zu dem ein Erzeugerwettbewerb und Ausflüge in die Umgebung gehören, sowie das Schlachtefest, bei dem es Fleisch und Wurst von frisch geschlachteten Schweinen gibt. Für Interessierte gibt es auch die Möglichkeit zu praktischen Lehrgängen im Obstbaum- und Rebschnitt.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Sea-buckthorne farm Christine Berger – Glina-Destillerie – Weingut Dr. Lindicke – Obsthof Lindicke – Biohof Werder – Obsthof Deutscher – Derwitzer Hof – Havelländische Baumschulen – Lohnmosterei Thierschmann – Werderaner Tannenhof – Baumblütenfest Lorenz – Zuckerbaum – Van Dam's Kirschenhof – Obstbauverein Werder

Infotafel zu lokal angebauten Kirschsorten

Kurzinfo

Irische Westküste

Ganzjährig bis auf einige Attraktionen

Mit dem Auto, dem Rad oder auch zu Fuß

The Wild Atlantic Way

Hintergrund

Der Wild Atlantic Way ist mit einer Länge von 2 600 km eine der längsten offiziellen Küstenwege der Welt. Er schlängelt sich entlang der irischen Westküste von der Halbinsel Inishowen im Norden bis hinunter zur malerischen Stadt Kinsale in der Grafschaft Cork, im Süden des Landes. Er wurde offiziell im Jahr 2014 eröffnet.

Die Route ist in 5 Abschnitte unterteilt: County Donegal, Donegal bis Mayo, Mayo bis Clare, Clare bis Kerry und Kerry bis Cork. Es erwarten Sie 157 Erlebnispunkte, 1 000 Attraktionen und mehr als 2 500 Aktivitäten.

Die Route bietet dem Reisenden viel zu sehen und zu unternehmen, darunter auch 580 Festivals und Veranstaltungen während des ganzen Jahres, 17 Wanderwege und 50 Rundwege, 53 mit der Blauen Flagge ausgezeichnete Strände und 120 Golfplätze.

Dinner entlang des Wild Atlantic Way

Das Erlebnis

Mit dem Wild Atlantic Way hat Irland ein herausragendes touristisches Angebot, das durch seine Unverwechselbarkeit, seine Originalität und seine Attraktivität besticht. Können andere Reiseziele da noch wirklich mithalten?

Entlang des Wild Atlantic Way haben Besucher die Wahl, die einzigartigen Landschaften und Mikroklimata der Westküste, ihre Flora, Fauna, Höhlen und Minen zu besuchen und Aktivitäten wie Wal- und Delfinbeobachtung, die Erkundung einzigartiger Meereslandschaften per Boot sowie lokale kulinarische Erlebnisse zu genießen.

Karte des Wild Atlantic Way

Das West Cork Food Festival und der Burren Food Trail sind zwei der kulinarischen Höhepunkte entlang der Strecke. A Taste of West Cork ist eine jährliche, zehntägige Veranstaltung im September, die die einzigartige Esskultur von West Cork feiert. Es ist so viel mehr als nur ein Festival, bei dem es zufällig um Essen geht; es ist ein Anlass, all das zu feiern, was an West Cork so einzigartig ist: die Lebensmittel, die Erzeuger,

Die Klippen von Moher, County Claire

die Landschaft und die Menschen, die magischen Zutaten. Es ist eines der am längsten andauernden Food Festivals in Irland und entwickelt sich schnell zu einer der wichtigsten Veranstaltungen für Foodies und Gourmets, aber auch für die zahlreichen lokalen Erzeuger und Küchenchefs, die ihre Produkte den Menschen präsentieren möchten, die sich für Lebensmittel begeistern.

Ben Bulben, Co Sligo

Der Burren Food Trail ist durch sein Engagement für den Aufbau einer nachhaltigen Zukunft für die Region bekannt. Jedes Mitglied hat anerkannte Qualitätsauszeichnungen und -standards erreicht und sich außerdem dem Kundenversprechen des Burren Food Trail angeschlossen: Sie finden dort Personal, das sich mit der regionalen Lebensmittelgeschichte auskennt, Speisekarten, auf denen die Herkunft der lokalen Produkte angegeben ist, Informationen über lokale Lebensmittelveranstaltungen und -märkte sowie die Verpflichtung, bei allen zubereiteten Speisen möglichst viele lokale Zutaten zu verwenden. Die Mitglieder des Burren Food Trail organisieren jährlich eine Reihe von „Langer-Tisch“-Veranstaltungen, die an ungewöhnlichen Orten im Burren stattfinden. Sie sind ein Fest der lokalen, wilden und saisonalen Produkte des Burren, bei dem man die Erzeuger treffen, sich unter die Einheimischen mischen und etwas über das Leben im Burren erfahren kann.

Bei diesen Events geht es nicht nur um Lebensmittel, sondern auch um die Landschaft, die sie umgibt. Jede einzelne Veranstaltung bietet eine einzigartige Gelegenheit, gutes Essen mit echter, authentischer Interaktion mit den Menschen zu verbinden, die es hergestellt oder zubereitet haben, oder auch mit der umgebenden Landschaft, den Aktivitäten und dem Kulturerbe. Der Burren Food Trail bietet den Besuchern die Möglichkeit, mit lokalen Lebensmittelhändlern, Feinkostgeschäften, Köchen und Bäckern in Kontakt zu treten. Dies schafft Möglichkeiten für die Besucher, sich zu beteiligen und ihnen Erfahrungen zu vermitteln, die sie nicht vergessen werden.

Auswahl beteiligter Erzeuger

West Cork Food Festival – The Burren Food Trail – Walking Food Tour of Clonakilty – Liste aller Gastronomiebetriebe

Kurzinfo

Douro, Portugal

Frühjahr bis Herbst

Mit dem Auto oder der Bahn vom Bahnhof São Bento in Porto nach Estação do Tua

Die Douro-Weinstraße

Hintergrund

Die Douro-Weinstraße geht auf ein Projekt zur Förderung des nationalen Tourismus zurück, das als Portugal-Routen (Rotas de Portugal) bekannt ist und darauf abzielt, den Charme Portugals zu präsentieren und nationale Tourismusangebote in strukturellen Themen von regionalem und lokalem Umfang zu organisieren. Die Douro-Weinstraße soll das natürliche, historische, kulturelle und religiöse Erbe, die Gastronomie und Önologie der Region, vor allem aber deren Einfluss auf die Weinproduktion ins Licht rücken.

Der Alto Douro ist die älteste abgegrenzte und regulierte Weinbauregion der Welt. Die Abgrenzung des Alto Douro und die Regulierung des Douro- und des Portweins gehen auf das Jahr 1756 zurück. Außerdem wurde 2001 ein kleiner Teil der Region Alto Douro entlang des Flusses von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Die Weinstraße verläuft entlang dem Flussufer des Douro. Sie bietet Informationen zu den Weingütern (Quintas) und organisiert den Weintourismus. Die meisten Quintas haben eine Familiengeschichte, die nicht nur die Traditionen, die jede von ihnen in der Weinproduktion verfolgt,

Weinverkostung entlang der Douro-Weinstraße

sondern auch die Kontinuität des Erbes geprägt hat, die jeder Marke eine sehr menschliche Perspektive der Hingabe an die Qualität ihrer Weine verleiht. Andererseits beruht die Gastronomie der Douro-Region auf den regionalen Produkten, die in den Weingütern entlang des Douro-Tals hergestellt werden, aber meist auf den noch verfügbaren Restflächen, da die abgegrenzten Weinanbaugebiete intensiv für den Weinanbau genutzt werden, vor allem diejenigen, die am Flussufer liegen. Typische Gerichte bestehen hauptsächlich aus Fleisch und Gemüse, die größtenteils von Bauernhöfen stammen, die sich nicht ausschließlich der Weinproduktion widmen. Daher sind die lokalen Quintas stolz auf ihre „Vom-Hof-auf-den-Tisch“-Politik, die auch die Dorfgemeinschaften dazu anregen, einen positiven Beitrag zu leisten.

Karte der Weinstraße

Die Douro-Weinstraße arbeitet eng mit den Quintas zusammen, von denen die meisten nicht nur Weinlese, Traubenverarbeitung und Weinverkostungen für Besucher fördern, sondern auch die Unterbringung in den denkmalgeschützten Herrenhäusern, zu denen die Weinberge gehören. Zudem haben viele dieser Weingüter Restaurants eröffnet, um das Erlebnis zu bereichern, indem sie Gerichte mit ihren eigenen Weinen paaren oder aufeinander abstimmen und bekannte Köche aus ganz Portugal einladen. Die Möglichkeit, einige der wertvollsten Weine der Welt in genau der Umgebung zu verkosten, in der ihre Trauben gewachsen sind und der Wein hergestellt wurde, ist ein wichtiges Element des Weintourismus. Touristen können ihre Zeit in der Douro-Region unter anderem durch Essen und Trinken, Besuche in den Weinbergen, Weinproben mit Käse, Konfitüren, typischen Gerichten, Picknicks sowie Boots- oder Zugfahrten, Radtouren durch die Weinberge oder Kanufahrten auf dem Fluss genießen.

Das Erlebnis

Auf einer dreitägigen Tour, die ausschließlich zu den Quintas im Douro-Tal führt, ist es möglich, mit dem Auto, dem Zug, dem Schiff oder sogar dem Hubschrauber in die Douro-Region zu reisen.

Die Quinta do Crasto in Sabrosa, deren Eigentümer aus Porto stammen und die auf eine über 400-jährige Geschichte zurückblicken kann, ist einer der charakteristischsten Orte, an dem der Besucher eine private Mahlzeit einnehmen und gleichzeitig die sechs besten Weine mit fachkundiger Beratung verkosten kann. Es wird eine Führung durch das Weingut angeboten.

Weiter flussaufwärts wartet in der Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo in Covas do Douro, eine der abgelegensten, ein gastronomisches Erlebnis. Die originelle Möglichkeit, die Quinta mit dem Boot von Folgosa aus zu erreichen, ermöglicht einen

kurzen, aber interessanten Aufenthalt auf der Quinta. Diese verfügt auch über Unterkünfte mit einem tollen Blick über die alten terrassierten Weinberge. Die Lage ermöglicht es, ein einzigartiges Erlebnis in ihrem Weinrestaurant Terraçu zu genießen, das gewöhnlich zwei Menüvorschläge (drei oder fünf Gänge) anbietet, bei denen der Kunde die Gerichte wählt. Ein Sommelier übernimmt die Verantwortung für die Auswahl der passenden und besten Weine für jedes der ausgewählten Gerichte.

Weiter oben bietet die Quinta De La Rosa in Pinhão Besuchern ein Erlebnis in ihrem Restaurant „Cozinha da Clara“ mit einer Mahlzeit, die die regionale Gastronomie der Douro-Region mit den besten Weinen aus ihrem Weingut in Einklang bringt. Das Restaurant bietet einen wunderschönen Blick auf den Douro-Fluss während des Essens. Es hat sich zum Ziel gesetzt, die reiche kulinarische Tradition von Trás-os-Monte und Alto Douro zu bewahren, indem es die auf dem Weingut angebauten Produkte verwendet. Es wird darauf geachtet, dass zur Vorspeise mindestens ein Weißwein, zum Hauptgericht ein Rotwein und zum Dessert ein Portwein serviert wird.

Die Quinta da Pacheca befindet sich in Cambres und verfügt nicht nur über ein Hotel inmitten der Weinberge, in dem man in Zimmern in Fässern übernachten kann, sondern auch über ein Restaurant, in dem man preisgekrönte Weinen mit der traditionellsten Gastronomie der Douro-Region in Einklang bringen kann. Da das Weingut auch Olivenöl herstellt, werden die Gerichte fast ausschließlich mit Produkten aus dem Weingut zubereitet. Die Speisekarte unterteilt das Essen in drei oder vier Momente, die jeweils mit einer Auswahl von Weinen harmonieren, die auf dem Weingut hergestellt werden. Auf allen Quintas werden Wein und lokal hergestellte Produkte verkauft, die die Besucher mit nach Hause nehmen können.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Quinta do Castro – Quinta Nova do Nossa Senhora do Carmo – Quinta De La Rosa – Quinta da Pacheca

Aussicht entlang der Douro-Weinstraße

Restaurant an der Douro-Weinstraße

Kurzinfo

Maribor, Slowenien

11–18 Uhr

Mit dem Auto, der Bahn oder dem Flugzeug

Kulinarische Route Maribor

Hintergrund

Maribor wird auf der Karte der Städte, die ausgezeichnete Weine und kulinarische Erlebnisse anbieten, immer mehr erkannt. Während die Winzer aus der Umgebung von Maribor bei vielen renommierten Weinwettbewerben in Europa und auf anderen Kontinenten nach Medaillen greifen, haben in den letzten Jahren auch die kulinarischen Experten der Stadt ihr Image gestärkt.

So umfasst die Stadt Maribor eine Vielfalt von Lokalen mit ihren traditionellen kulinarischen Köstlichkeiten. Die Stadt ist ein aufsteigender Stern unter den slowenischen Feinschmeckerreisezielen, einschließlich hervorragender Winzer, die die höchsten weltweiten Weinauszeichnungen erhalten haben, und Spitzenköche, von denen einer – das Restaurant "MAK" – den ersten Platz unter fünf slowenischen Restaurants auf der renommierten „Liste“ einnimmt.

Aufgrund dieser Tatsachen, die für sich selbst sprechen, hat der Tourismusverband Maribor beschlossen, das Projekt einer kulinarischen Route vorzubereiten, das im Jahr 2018 vollständig umgesetzt wurde. Hauptziel des Projekts ist es, Touristen wie Einheimischen die kulinarischen Spezialitäten der Region Štajerska vorzustellen. Der Ansatz des

Restaurant Fudo

Tourismusverbandes Maribor war es, die einzelnen Restaurants in einem attraktiven Angebot zusammenzufassen, das den Besuchern der Stadt mit der ältesten Rebe der Welt ein qualitatives und preisgünstiges kulinarisches Erlebnis ermöglicht.

Das konstruierte „Paket“ ist dynamisch und stellt somit einen Spaziergang durch die besten Restaurants der Stadt dar. Die kulinarische Route Maribor besteht aus vier kulinarischen Restauranthalten, auf die ein Menü aufgeteilt ist (kalte Vorspeise; warme Vorspeise; Hauptgericht; Nachspeise & Weine), und die Gäste sind herzlich eingeladen, von einem Restaurant zum anderen zu wandeln, um das komplette Mahl zu genießen.

Die Route beginnt Restaurant „An den drei Teichen“, wo eine kalte Vorspeise serviert wird. Das älteste Gasthaus in Maribor wurde bereits im Jahr 1825 gegründet. Es befindet sich zwischen dem zentralen Stadtpark und dem Wald, der die Stadt an der nördlichen Stadtgrenze umgibt. Eine besondere Naturschönheit stellen die drei bezaubernden Teiche dar. Die kulinarischen Spezialitäten, die dieses Restaurant anbietet, basieren auf traditionellen Rezepten der Region, kombiniert mit modernen Ansätzen beim Servieren und Präsentieren der Gerichte. Die kulinarische Route von Maribor setzt sich im „Restaurant Nr. 7“ mit einer warmen Vorspeise fort. Der Hauptgang wird im Restaurant „Fudo“ genossen, das bekannt ist für einzigartige Gerichte aus lokalen Biozutaten und ausgezeichnete Weine. Die Route endet im „Haus der Alten Rebe“ an der Drau, wo die Reise mit einem Dessert und Weinen aus der Umgebung von Maribor abgeschlossen wird. Am Ende der kulinarischen Reise wird das Angebot durch einen Einkauf der regionalen Weine ergänzt.

Die Eindrücke und Meinungen der Gäste, die diese Restaurants besucht haben, sind in den sozialen Netzwerken zu finden, vor allem auf Facebook und Twitter, wobei der Zugang über die Webseite des Restaurants oder einfach über den Namen des Restaurants selbst erfolgt. An einigen Orten findet man auch ein Gästebuch für Komplimente und Beschwerden, aber diese Art der Meinungsäußerung ist inzwischen selten geworden. Was die Mariborer kulinarische Route betrifft, so erwähnen die Gäste in den einzelnen Lokalen vor allem das angenehme Ambiente des Innenraums und die freundliche Bedienung. Auch die schöne Aussicht und die umliegende Natur werden in zwei Fällen erwähnt. Das Essen und der heimische Wein werden als ausgezeichnet bewertet. Negative Kommentare sind glücklicherweise selten.

Das Erlebnis

Die erste Station, das Restaurant „An den drei Teichen“ verfügt über einen schönen Weinkeller und befindet sich in der herrlichen Umgebung des Mariborer Stadtparks. Die zubereiteten Gerichte basieren auf traditionellen slowenischen und regionalen Rezepten mit einem Hauch von Modernität. Die beim Kochen

Restaurant „An den drei Teichen“

verwendeten Zutaten sind regional oder zumindest slowenisch, teilweise aus biologischer Produktion. Die köstlichen Gerichte werden von ausgewählten Weinen regionaler Winzer begleitet. Das Restaurant wir im französischen Führer Gault & Millau mit 13 von 20 Punkten bewertet.

Restaurant No. 7

Die zweite Station, das „Restaurant Nr. 7“, wird von der Höheren Berufsfachschule für Gastgewerbe und Tourismus in Maribor betrieben und verfolgt ein Geschäftsmodell, bei dem die Schüler ihr Wissen in die Praxis umsetzen, selbstständig oder unter Anleitung. Hier nehmt der Kaffee eine besondere Stelle ein, da sich das Restaurant u.a. besonders auf die Kaffeekultur konzentriert. In den Gästemeinungen werden vor allem die exzellenten Mahlzeiten mit präzise zubereiteten Speisen und das phantasievolle Servieren mit sorgfältig zu den Gerichten ausgewählten Weinen hervorgehoben. Obwohl die meisten Mitarbeiter aus der Schule kommen und nur wenige Profis beschäftigt sind, sind alle äußerst freundlich und perfekt organisiert. Nicht zu vergessen ist auch die interessante Inneneinrichtung. Das „Restaurant No.7“ wurde vom Michelin für das Jahr 2020 ausgezeichnet und erreichte im Gault & Millau 15 von 20 Punkte.

Das „Fudo“, die "dritte Station“ der Route, ist ein urbaner Treffpunkt für Liebhaber von gutem Essen, Trinken und Unterhaltung auf der lebhaftesten Straße der Stadt. Das Fudo bietet einzigartige Gerichte aus lokalen Biozutaten, gute Weine und vieles mehr. Nach Meinung der Gäste ist das Lokal berühmt und empfehlenswert für seine köstliche lokale Küche, seine erlesenen Weine und seine angenehme Atmosphäre. Im Winter ist es das mit dem schönsten Türkranz und im Sommer wird der Blick von der Terrasse auf den Hauptplatz geschätzt. Manche beschreiben es als eine erstaunliche Kombination, die man nirgendwo anders finden kann.

Das vierte Restaurant mit dem Namen „Das Haus der Alten Rebe“ (Dessertteller & Weine) ist eine wahre Schatztruhe der Mariborer Weinbaugebiete. Hier sind etwa 55 lokale Winzer vertreten, die zu einer Kollektion von mehr als 200 verschiedenen Weinen beitragen, darunter der Sekt Oceanus, der mehrere Monate auf dem Grund der Bucht von Piran reift, und der erdgereifte Orangenwein Dolium. Natürlich wird in erster Linie eine Weinverkostung angeboten, aber darüber hinaus können

Das „Haus der Alten Rebe“

auch verschiedene Snacks gereicht werden – aus Brot, Kürbiskernöl und Salz, oder Kanapés, Käseplatten und Aufschnitt. Zum Abschluss des kulinarischen Abends kann der Auftritt der Folkloregruppe KUD Študent Maribor bewundert werden.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Restaurant "An den drei Teichen”– Restaurant “Sedem” – Restaurant “Fudo” – Restaurant "Haus der Alten Rebe" – Ökohof Repovž – Landwirtschaftliche Genossenschaft Rače – Radgonske Gorice – Kodila Co. – Barone Co. – Haus des Brots – Dveri-Pax

Kurzinfo

Maribor, Slovenia

Täglich 12–18 Uhr

Mit dem Auto, der Bahn oder Flugzeug (Internationaler Flughafen Maribor)

Mariborer Weinstraße

Hintergrund

Maribor ist nicht nur der Ort der ältesten Rebsorte der Welt, sondern auch die Hauptstadt der größten slowenischen Weinregion Štajerska (Steiermark), die für elegante Prädikatsweißweine bekannt ist. Die jahrhundertealte Weintradition der Region wird durch Medaillen und Auszeichnungen sichtbar, die die regionalen Weinerzeuger auf den berühmtesten Weinmessen der Welt erhalten haben. Gleichzeitig ist die Region Štajerska eine wahre Schatzkammer alter Weinkeller aus den vergangenen Jahrhunderten, von denen einer der ältesten der Weinkeller Vinag ist, der größte im mitteleuropäischen Raum.

Der Ursprung der Weinstraße geht auf das Jahr 2012 zurück, als Maribor stolzer Inhaber des Titels Europäische Kulturhauptstadt war. Damals stieg die Zahl der ausländischen Besucher enorm an und damit auch die Nachfrage nach lokalen Erzeugnissen. Der Fremdenverkehrsverband Maribor beschloss daher, ein Pilotprojekt zur Vernetzung der städtischen Weinhandlungen mit lokalen Weinen zu initiieren.

Die Mariborer Weinstraße führt die Besucher durch die Weinhandlungen im Stadtzentrum, wo sie die ausgezeichneten regionalen Weine und kulinarischen Spezialitäten verkosten können.

Das „Haus der Alten Rebe“

Die Mariborer Weinstraße umfasst fünf Orte, an denen den Gästen die Weine des Landes Steiermark angeboten werden, das zu den Teilgebieten der Region Podravje gehört. Die Steiermark ist eines der größten Weinanbaugebiete in Sloweniens und bekannt für seine ausgezeichneten Weine.

Der erste Halt für eine Weinverkostung ist die Weinbar Dveri-Pax, dann geht es weiter zur nahe gelegenen Weinhandlung im Wasserturm, einem mittelalterlichen Gebäude, zur Weinhandlung LeVino und zum Weinkeller Vinag. Die Route endet im Haus der Alten Rebe, das auch die letzte Station der Mariborer Kulinarischen Route ist. Davor steht die älteste, mehr als 400 Jahre alte Rebe der Welt, Žametovka bzw. Blauer Kölner. Alle vier Halte liegen nahe beieinander, am Ufer der Drau oder in geringer Entfernung. Der Fluss teilt die Stadt Maribor. Neben dem angenehmen Blick auf die alte Architektur, kombiniert mit modernen Elementen, können die Gäste eine nette gesellige Atmosphäre genießen, da der Gastgeber immer bereit ist, mit ihnen zu plaudern und die Gäste miteinander bekannt zu machen.

Die Eindrücke der Gäste, die die Weinkeller und -läden an der Mariborer Weinstraße besucht haben, werden in sozialen Netzwerken wie Facebook, Twitter und Instagram direkt oder auf den Webseiten der Betreiber wiedergegeben. Außerdem gibt es an einigen Orten ein Gästebuch. In der Regel loben die Gäste den hervorragenden Wein und die „magischen“ unterirdischen Räume sowie die historischen Gebäude.

Das Erlebnis

Weinbar Dveri-Pax

Der Weinkeller Dveri-Pax setzt die 800 Jahre alte benediktinische Tradition des Weinbaus im Nordosten Sloweniens fort, mit einer Bewirtschaftung der 73 Hektar eigener Weinberge, im Einklang mit der Natur und der Tradition, während gleichzeitig die neuesten Entwicklungen in der Weinproduktion berücksichtigt werden. Alle Liebhaber von Wein und Raritäten sind auch zur Besichtigung eines wunderschön renovierten 450 Jahre alten Herrenhauses eingeladen, das sich auf ihrem Anwesen in der Nähe der Stadt befindet. Im Weinkeller von Dveri-Pax ist man sehr stolz auf diesen wahren Schatz mit einer reichen Geschichte.

Der Wasserturm ist eine mächtige Stadtbefestigung im Renaissancestil aus dem 16. Jahrhundert. Jahrhundert. Er steht an der Drau in der Usnajrska-Straße, einer der ältesten Straßen der Stadt. Die Bewohner des alten Maribor bauten den Turm aus Angst vor Angriffen der Türken und verlegten so die Verteidigung der Stadt hinunter an

den Fluss. Heute steht der Wasserturm auf neuen Fundamenten, die 140 cm höher sind als ursprünglich. Der Grund dafür ist der steigende Wasserspiegel des Flusses nach dem Bau des Staudamms und des dazugehörigen Wasserkraftwerks bei Maribor. Oberhalb des Wasserturms erhebt sich von den Mauern des alten jüdischen Viertels der Jüdische Turm. Der Weinladen im Turm bietet eine Vielzahl von Weinen und kommentierte Verkostungen, die ein großartiges Weinerlebnis versprechen. In dem runden, mittelalterlichen Saal können Touristengruppen untergebracht und verschiedene Veranstaltungen organisiert werden.

Blick auf Maribor mit dem Wasserturm im Vordergrund

Le Vino bedeutet auf Slowenisch „nur Wein“. Die Weinhandlung im alten Stadtzentrum besitzt einen interessanten Innenraum, zu dem auch ein mittelalterlicher Keller gehört. Hauptgrund für einen Besuch ist aber meist das große Weinangebot, das mehr als 70 Weine lokaler Winzer umfasst.

Die Auswahl der Weine wird von einem Önologen sorgfältig getroffen. Die Weine reichen von Weiß-, Rot- und Schaumweinen bis hin zu Orangen- und Bioweinen. Sie können alle im Glas serviert werden, was im slowenischen Raum einzigartig ist. Dazu werden auch Aufschnitt, Käseplatten und Snacks angeboten. Natürlich fehlen auch die warmen Getränke wie Tee und Kaffee nicht.

Im Stadtzentrum von Maribor befindet sich einer der größten und ältesten klassischen Weinkeller Europas. Der älteste Teil des „Vinag-Kellers“ erstreckt sich über 15 000 Quadratmeter und verfügt über einen 2,1-km-langen unterirdischen Gang aus dem Jahr 1847. Holzfässer, Betontanks und Flaschen mit Weinpatina haben ein Gesamtfassungsvermögen von 3 Millionen Litern. Die wertvollste Besonderheit ist zweifellos das Weinarchiv, in dem die Flaschen der besten Jahrgänge aus dem 20. Jahrhundert aufbewahrt werden. Nach der Erkundung der „Mariborer Unterwelt“ geht es

weiter in den Verkostungsraum, wo die Gäste ein ausgezeichnetes Weinerlebnis erwartet.

Die letzte Station der Mariborer Weinstraße ist dieselbe wie bei der Mariborer Kulinarischen Route, nämlich das Weinrestaurant „Haus der Alten Rebe“, eine wahre Fundgrube der Mariborer Weinbauregionen. Rund 55 lokale Winzer sind vertreten, die zu einer Kollektion von mehr als 200 verschiedenen Weinen beitragen, darunter der Sekt Oceanus, der mehrere Monate auf dem Grund der Bucht von Piran reift, und der erdgereifte Orangenwein Dolium. Der Ort bietet Weinverkostungen, Snacks und kulturelle Darbietungen an.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Weinbar Dveri-Pax – Weinbar LeVino – Vinag – Stara Trta – Weinhaus Joannes – Weinhof Steyer – Weingut Oskar – Freser Weine – Avos Weine

Kurzinfo

Rungis bei Paris, Frankreich

Mo–Sa 5–18 Uhr

Der Markt ist 7 km von Paris entfernt. Mit dem Auto oder dem öffentlichen Nahverkehr

Buchung wegen begrenzter Plätze erforderlich!

Der Großmarkt von Rungis

Hintergrund

Der internationale Großmarkt von Rungis ist der wichtigste Markt von Paris, hauptsächlich für Lebensmittel und Gartenbauprodukte, und befindet sich in der Gemeinde Rungis im Süden von Paris. Er ist der größte Lebensmittelgroßmarkt der Welt. Er erstreckt sich über eine Fläche von 232 ha, von denen mehr als 72,7 ha überdacht sind (davon 47 ha Geschäftsgebäude), und wird von Lastwagen, Zügen und Flugzeugen (die vom nahe gelegenen Flughafen Orly ankommen) aus ganz Europa beliefert oder liefert dorthin aus.

Der Markt wird vor allem mit Gemüse und Obst, Meeresfrüchten, landwirtschaftlichen Erzeugnissen usw. beliefert. Der Großteil der Arbeit findet nachts statt. Um 11 Uhr morgens sind alle Regale leer. Mit elf Gebäuden, die sich über 66 Hektar erstrecken, ist der Obst- und Gemüsesektor bei weitem der wichtigste.

Der größte Frischmarkt der Welt öffnet seine Pforten für die Besucher; 5 gastronomische Welten (Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse, Molkerei- und Gourmetprodukte, Blumen) gilt es zu entdecken.

Im Großmarkt von Rungis

Plan des Großmarkts von Rungis

Mit mehr als 25 000 Besuchern jährlich ist der Großmarkt von Rungis der meistbesuchte Arbeitsort Frankreichs. Er bietet professionelle Führungen à la carte ab 4:30 Uhr an, die mit einem Terroir-Frühstück abschließen, aber auch zahlreiche andere Dienstleistungen: Buchungen für Kleinbusse und Busse, Konferenzräume, Veranstaltungen für Unternehmen. Der Besuch ist nicht nur bei Touristen und Fachkräften beliebt, sondern ist auch Ziel von Schul- und Betriebsausflügen. Führungen können in französischer, englischer, deutscher, spanischer, russischer, chinesischer und hebräischer Sprache gebucht werden.

Das Erlebnis

Besucher können eine dreistündige Führung mit anschließendem Frühstück oder Mittagessen buchen, bei denen sie verkosten können, was sie während der Führung gesehen haben. Sie begegnen auch Erzeugern und Verkäufern, die aus diesem Ort den größten Frischmarkt der Welt machen.

Die Obst- und Gemüseabteilung nimmt den größten Raum des Rungis-Marktes ein. Er besteht aus neun Verkaufspavillons, der Halle der regionalen Erzeuger, Lagerhallen und Gebäude für Zubehör.

Die Fleischwarenabteilung schließt einen Pavillon für Fleischwaren, zwei für Schweinefleischprodukte, einen für Geflügel und Wild und einen weiteren für Innereien, sowie acht Lagerhallen und vier Gebäude für Zubehör ein.

Die Meeres- und Süßwasserabteilung besteht aus einem Hauptpavillon für den Verkauf, einem weiteren für Zubehör, drei Lagerhallen und einem Eisturm, in dem Meeresprodukte verpackt werden.

Die Abteilung für Molkereiprodukte und Gastronomie umfasst sieben Pavillons und vier weitere Gebäude, darunter, zwei Pavillons für Molkereiprodukte, vier für Catering-Produkte und einen für Erzeugnisse aus dem biologischen Anbau.

Der Großmarkt von Rungis bietet nicht nur Lebensmittel, sondern auch eine riesige Auswahl von Schnittblumen und Topfpflanzen, wie auch Zubehör für die Ausschmückung und das Verpacken an.

Ein einzigartiges Erlebnis, das ohne Einschränkungen genossen werden sollte und mit einem sehr großzügigen Mittagessen endet! Das Mahl besteht entweder aus einem Tête de veau („Kalbskopf“) – für mindestens 10 persons, auf Bestellung – oder einem „Pfaffenstück“ (Steak), Wein, Käse und Gourmetkaffee (90 € pro Person).

Die frühmorgendliche Führung endet mit einem Terroir-Brunch, der aus einem Feingebäck, Brot. Butter und Konfitüre, einem frischen Obstsalat, Aufschnitt oder Käseplatte, einem Heißgetränk und einem Glas Orangensaft (69 € pro Person).

Verkaufsstand in der Gemüseabteilung

Markthalle IX

Hintergrund

Die Markthalle IX, oder Markthalle Neun, ist eine der drei erhaltenen von vierzehn historischen Berliner Markthallen aus dem späten neunzehnten Jahrhundert, die heute als Lebensmittelmärkte dienen. Die anderen fielen der Wirtschaftskrise der 1920er Jahre, den Bombenangriffen während des Krieges und dem Wiederaufbau der Stadt oder der Konkurrenz durch Kaufhäuser und, seit den 1950er Jahren, durch Supermärkte zum Opfer.

Die 1891 erbaute Markthalle IX liegt im östlichen Teil des ehemaligen Bezirks Kreuzberg (heute Kreuzberg-Friedrichshain), der Ende der 1960er Jahre zu einer Hochburg der Gegenkultur wurde, als er auch einen hohen Anteil meist türkischer Einwanderer anzog. Nach dem Fall der Berliner Mauer befand sich der einstige Randbezirk, der bis dahin auf drei Seiten von der Mauer umschlossen war, plötzlich in der Nähe des Zentrums der neuen deutschen Hauptstadt.

Haupteingang der Markthalle IX

Kurzinfo

Berlin, Deutschland

Di–Fr 12–18 Uhr,
Sa 10–18 Uhr

Eisenbahnstraße 42/43
Mit dem Auto oder dem öffentlichen Nahverkehr (U1 Görlitzer Bahnhof, Bus 140 bis zum Halt Wrangelstraße)

Street Food Thursday in der Markthalle IX

In den 2000er Jahren war die wirtschaftlich angeschlagene Markthalle für eine städtebauliche Umgestaltung in einen Supermarkt vorgesehen, doch eine lokale Bürgerinitiative setzte sich bei der Stadtverwaltung erfolgreich für ein Konzept ein, das kleine Einzelhändler sowie soziale und kulturelle Projekte fördern sollte. Die Markthalle wurde an ein Unternehmertrio verkauft und am 1. Oktober 2011 eingeweiht. Ihr Ziel ist es, den städtischen Kunden die Möglichkeit zu geben, „anders zu essen und einzukaufen“, indem Menschen, Tiere und die Umwelt respektiert werden und Transparenz und Vertrauen zwischen Erzeugern und Kunden geschaffen werden.

RAW Weinmesse im Dezember 2019

Eine der frühesten Veranstaltungen findet nun alle zwei Jahre unter dem Motto „Bauer trifft Kiez“ statt. Weitere Veranstaltungen waren u.a. das Berliner Kaffeefestival, Cheese Berlin, RAW Wine Berlin, Wurst & Bier, Brotzeit, der Naschmarkt und ein Weihnachtsmarkt. Die Markthalle IX engagiert sich nach wie vor stark in sozialen, kulturellen und kulinarischen Nachbarschaftsprojekten, aber es sind vor allem diese Veranstaltungen, die Feinschmecker und Foodies aus der ganzen Stadt und zunehmend auch Besucher von auswärts anziehen, um die kreative kulinarische Landschaft Berlins kennenzulernen.

Das Erlebnis

Eine der beliebtesten regelmäßigen Attraktionen der Markthalle IX sind die seit der Covid-19-Pandemie leider ausgesetzten Street-Food-Donnerstage, an denen lokale Food- und Beverage-Startups ihre Produkte präsentieren und verkaufen, sowie die häufig stattfindenden thematischen kulinarischen Events, bei denen die Besucher an Verkostungen teilnehmen und sich über Produktion und Vertrieb sowie aktuelle kulinarische Trends informieren können. Sie sind auch eine Gelegenheit, sich mit einheimischen Foodies auszutauschen und dabei regionale wie exotischere Gerichte und Getränke zu genießen. Die Markthalle beherbergt eine gläserne Bäckerei und Metzgerei, eine Tofu-Manufaktur und eine Kleinbrauerei sowie eine eine Kantine, in der

die Besucher den Köchen bei der Zubereitung gesunder Speisen über die Schulter schauen oder an Kochkursen teilnehmen können. Die lebhaften Wochenmärkte am Freitag und Samstag ziehen eine Vielzahl regionaler Erzeuger an, die frische, saisonale Lebensmittel anbieten, während die Händler die Geschichte hinter den Produkten kennen, die sie verkaufen.

Weinladen in der Markthalle IX

Balls, leckere türkische Teigtaschen in einer Joghurt-Butter-Paprika-Sauce, gewürzt mit Sumach und Minze bei Manti Berlin, türkische Tapas bei Meze Feinkost, Martin's Crêperie, Grün & Gut Bio Smoothies, Kaffee 9, Bio-Eis von Rosa Canina und vieles mehr. Neue Anbieter kommen ständig dazu. Öffnungszeiten auf der Webseite der Markthalle.

Markthalle IX

Das gastronomische Angebot umfasst regionale, saisonale Gerichte im Marktlokal, ein tägliches Mittagessen und verschiedene Brunchangebote am Samstag, die vom Team Bone zubereitet werden, koreanische Köstlichkeiten bei NaNum, leckere Fleischgerichte bei Kumpel & Keule, geräuchertes BBQ bei Big Stuff, handgemachte Pasta bei Mani in Pasta, die klassischen Berliner Buletten und zahlreiche Fusion-Varianten bei Berlin Beef

Kochschule 9

Auswahl beteiligter Erzeuger

Kumpel & Keule (Fleisch und Wurst) – The Sausage Man Never Sleeps – Endorphina Backkunst – Mani in Pasta – Fish Klub Berlin – Frau Zeller (Backwaren) – Sironi–il pane di Milano – Weinhandlung Suff (Wein und Käse) – Drunk By Nature – Heidenpeters (Kleinstbrauerei) – Kaffee 9 – Monsieur Collard (Wein und Käse) – Wüstenmokka – Ferhan Feinkost – Mondhügel (Soul Spice) – Roots Radicals (Konserven, Essige usw.) – Tartufo del Re – Berlin Beef Balls – Big Stuff Smoked BBQ – Bone.Berlin – Marktlokal – Martin's Crêperie – NaNum (Koreanische Gerichte und Lebensmittel) – Alma Käsetheke – Von Beet & Baum – Rosa Canina (Speiseeis)

Street Food Thursday

Street Food Thursday

Kurzinfo

Larissa, Griechenland

10 Tage im September

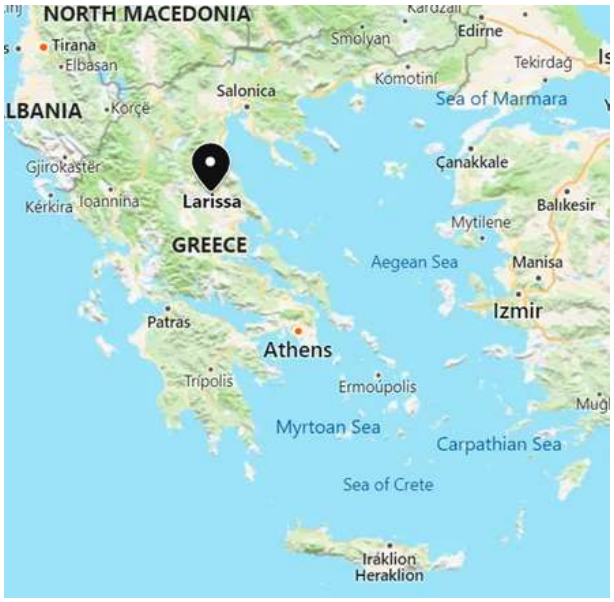
Mit dem Auto, der Bahn oder dem Bus, Flughäfen in Thessaloniki und Athen

Der Jahrmarkt in Larissa

Hintergrund

Der Jahrmarkt in Larissa ist eines der längsten Feste der Region und eine exuberante Veranstaltung, die von Touristen aus ganz Griechenland und dem Ausland besucht wird. Er verbindet Unterhaltung, Tourismus, Handel und den Konsum von Speisen und Getränken miteinander.

Der von der Stadtverwaltung organisierte Jahrmarkt in Larissa ist eine wichtiges wirtschaftliches Ereignis, das jedes Jahr Ende September in Larissa stattfindet und 10 Tage dauert. Die Händler kommen aus dem ganzen Land. Auf dem Markt werden Kleidung, Schuhe, Bücher, Werkzeuge, Küchenutensilien, Spielzeug, Schmuck vieles mehr verkauft. Außerdem gibt es Schausteller und Gastronomiebetriebe. Das Halva aus Farsala ist eines der bekanntesten Produkte des Marktes. Einheimische und Touristen, die den Jahrmarkt besuchen, genießen diese Süßigkeit, nachdem sie eingekauft und den Vergnügungspark besucht haben.



Lage Larissas in Griechenland

Der Jahrmarkt von oben

Der Jahrmarkt in Larissa gehört zu den ältesten Bräuchen Mittelgriechenlands und ist eine Veranstaltung mit einer langen Geschichte und Tradition, der bei Alt und Jung beliebt ist.

Das Erlebnis

Der Jahrmarkt von Larissa findet jedes Jahr im September in Larissa statt und richtet sich sowohl an die Einwohner als auch an Besucher der Stadt. Während Erwachsene günstig einkaufen, vergnügen sich Kinder und Jugendliche im nahe gelegenen Vergnügungspark mit seinen zahlreichen Attraktionen. Gastronomiebetriebe, Imbiss- und Verkaufsstände laden zum Verweilen und Verkosten regionaler Erzeugnisse ein.

Schausteller auf dem Jahrmarkt

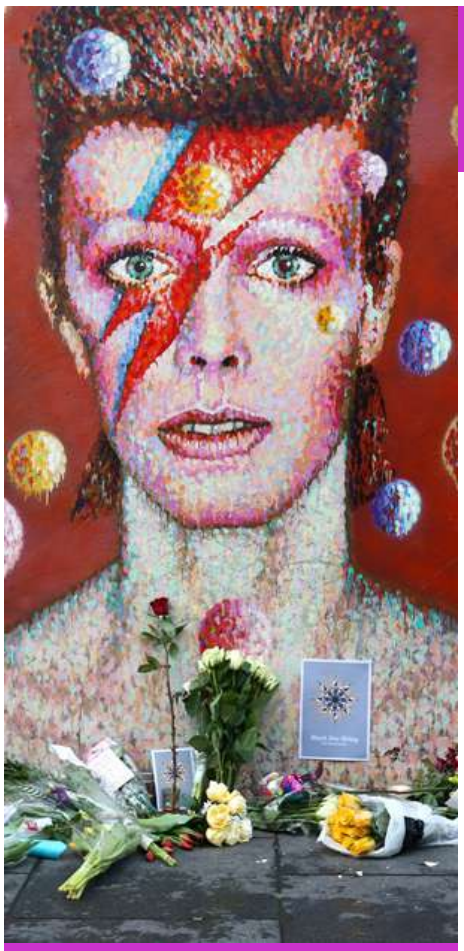
Vergnügungspark in Larissa

Ursprünglich wurden vor allem Textilien, Tiere und Metalle, sowie. wertvolle Gegenstände (Gold, Silber, Edelsteine, Schmuck) verkauft. Die Marktverwaltung prüfte die Qualität der Waren und legte die Wechselkurse der Münzen fest. Die wirtschaftliche und kommerzielle Bedeutung, die der Markt im Laufe der Jahre erlangte, war so groß, dass viele Handwerksbetriebe und kleine Unternehmen in der Region entstanden und sich entwickelten.

Dieser Jahrmarkt ist nicht nur eine Veranstaltung. Er ist ein fester Bestandteil des kulturellen Erbes von Larissa. Es ist ein Brauch, der seit 1881 abgehalten wird. Er wird unter der Verantwortung der Stadtverwaltung von Larissa organisiert, die jedem Verkäufer einen bestimmten Stand zur Verfügung stellt. Die Teilnehmer sind Händler aus ganz Griechenland. Kleidung, Bücher, Werkzeuge, Küchengeräte, Spielzeug, Schmuck usw. werden im Einzelhandel verkauft, während parallel dazu Vergnügungsparks und Kantinen betrieben werden. Die Messe zieht Kunden aus fast der gesamten Region Thessalien und aus ganz Griechenland an. Es ist eine wichtige kulturelle Einrichtung der Stadt, die ihren Besuchern unzählige schöne Bilder und Geschmacksrichtungen bietet.

Auswahl beteiligter Erzeuger

Gounaris – Mpoulogiorgos Giannis



Kurzinfo

Brixton, Vereinigtes Königreich

Ganzjährig

Mit dem Auto, Bus, Rad oder der U-Bahn. Brixton ist leicht zu erreichen, bevor der Rundgang beginnt.

Brixton

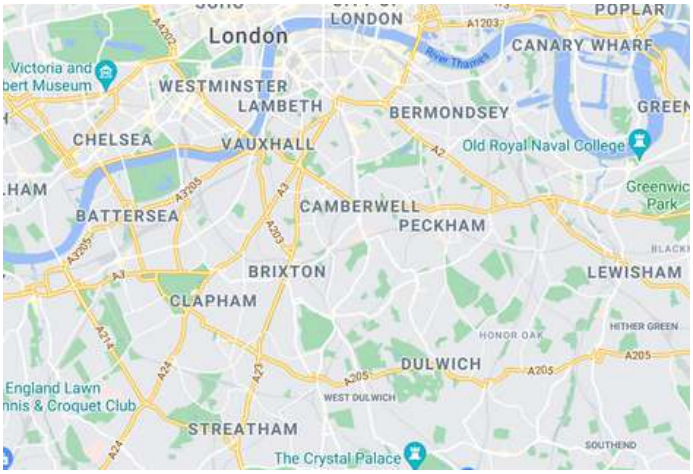
Hintergrund

Das Dorf Brixton trug ursprünglich den Namen Brixstane, was soviel bedeutet wie der Stein von Brixi, einem sächsischen Lord. Heute bietet Brixton weltberühmte Märkte und historische Gebäude zusammen mit Grünflächen, die ein unverwechselbares, pulsierendes Ziel darstellen.

Brixton ist ein lebendiges, multikulturelles Viertel mit einer bodenständigen Atmosphäre. Der Brixton Market bietet Street Food und Vintage-Fundstücke sowie Kleidung und Produkte, die die karibischen Wurzeln der Gegend widerspiegeln. Im fußgängerfreundlichen Brixton Village gibt es zwanglose Lokale mit internationaler Küche. Für Nachtschwärmer gibt es berühmte Bars und Live-Musik-Locations wie die O2 Academy Brixton.

Seit Jahren ist Brixton eines der bestgehüteten Geheimnisse Londons. Ein Bohemien-Viertel, das vor Kunst, Musik, Kultur und fabelhaftem Essen nur so strotzt. Brixton hat einen enormen kulturellen und künstlerischen Einfluss auf die Welt, da David Bowie, Adele, Danny Kirwin von Fleetwood Mac und zwei Mitglieder von The Clash diesen Teil Londons ihr

Pop-up Brixton



Lage von Brixton

Zuhause nannten. Das Schöne an Brixton ist, dass es viel zu sehen und zu tun gibt und dass es eine lokale Gemeinschaft im Herzen Londons ist, die alles bietet, was ein Einheimischer oder ein Tourist sich wünschen kann, und das in einer Gegend, die von einer für London und das Vereinigte Königreich so wichtigen Kulturgeschichte geprägt ist. Viele lokale Unternehmen arbeiten dort zusammen, um eine lebendige Atmosphäre zu schaffen, die an sich schon ein Erlebnis ist, von den Märkten über die Musik bis hin zu den Veranstaltungsorten und der Tages- und Nachtökonomie.

Nach den Unruhen von 1981 wurden neue Möglichkeiten für die Gemeinden von Brixton geschaffen. Die lokalen Behörden legten ein Wiederaufbauprogramm auf, und die Investitionen in Entwicklungs- und Sanierungsprogramme konnten viele sozioökonomische Probleme bis zu einem gewissen Grad lindern. Allein in den letzten zehn Jahren hat sich der Erfolg dieser Politik darin niedergeschlagen, dass Brixton seit kurzem als „Trendviertel“ bekannt ist, das viele Menschen anzieht, die sich dort engagieren wollen.

Brixton Market

Eine weitere Attraktion, die von Brixtons lebendigem Image und authentischer Identität zeugt, sind die zahlreichen Wandmalereien, die über den ganzen Bezirk verteilt sind. Nach den Unruhen gab der Stadtrat von Lambeth mehrere Wandgemälde in Auftrag, um vernachlässigte Stadtteile zu verjüngen und Friedensbotschaften zu verbreiten. Infolge der Pandemie wurde Brixton zu einer fußgängerfreundlichen Gemeinde, die die Menschen dazu ermutigt, durch die Straßen zu schlendern und die verschiedenen Erlebnisse zu genießen, die Brixton zu bieten hat.

Das Erlebnis

Brixton bietet aufgrund seiner multikulturellen Atmosphäre eine große Vielfalt an unterschiedlichen Essens- und Getränkeangeboten für jeden Geschmack. Da Brixton im Süden Londons liegt, kann man von hier aus auch den Rest Londons erkunden, der

nur eine kurze Strecke entfernt ist. Man kann das West End besuchen, um sich ein Theaterstück anzusehen, die Sehenswürdigkeiten Londons besichtigen oder auf den berühmten Straßen einkaufen.

Brixton Academy

Auswahl beteiligter Akteure

Brixton Business Improvement District – Brixton Village – Brixton Market

Kurzinfo

Somerset, Vereinigtes Königreich

Ganzjährig

9-11 Middle Leigh St
BA16 OLB

Hecks Ciderhof und Hofladen

Hintergrund

Die Familie Hecks stellt seit sieben Generationen traditionellen Cider in Somerset her, und zwar seit 1841, zunächst in Chard, dann seit 1896 in Street. Sie beschäftigt drei 3 Mitarbeiter und produzieren jedes Jahr zwischen 130 und 180 Hektoliter Cider.

Für den Cider wird der Saft aus Äpfeln gemischt, die in den üppigen Obstgärten von Compton, Barton St David, Meare, Edgarley und Theal in Somerset angebaut werden. Hinzu kommen eingekaufte Sorten aus Obstgärten in Glastonbury, Butleigh und Butleigh Wootton. Der Apfelsekt wird mit Kohlensäure versetzt, fermentiert in Holzfässern und wird vom Fass verkauft.

Das Erlebnis

Der größte Teil des Geschäfts kommt über die sozialen Medien oder die gute alte Mundpropaganda zustande. Sie werben auf lokalen Campingplätzen in der Gegend, verkaufen an Gaststätten und einige kleinere Festzelte bei lokalen Festivals wie dem Glastonbury Festival.

Familie Heck

Will Hecks sagt, dass die Leute, die nach Somerset kommen, ein Cider-Erlebnis zu ihrem Ploughman's Lunch haben wollen, also käme er ihnen entgegen. Durch die Nutzung sozialer Medien wie Facebook und Instagram – was sich während der Pandemie als Vorteil erwiesen hat – wuchs das Geschäft mit dem Einzelhandel gegenüber dem Großhandel, wodurch die Verkaufsziele übertroffen wurden.

Wie in vielen Kleinbetrieben gibt es saisonbedingte Ruhezeiten. Im Januar und Februar macht die Familie Urlaub. In Spitzenzeiten wie der Erntezeit sind sie jedoch auf die Unterstützung der Menschen vor Ort angewiesen.

Der Obstgarten

Will Hecks sagt, wenn er gewusst hätte, was er jetzt weiß, hätte er wahrscheinlich Kurse am örtlichen Strode College belegt, wo er sein Abitur gemacht hat, um auf seinem Weg zum Ciderhersteller in der siebten Generation schneller voranzukommen. Die Vorliebe der Familie gilt Porters Perfection und dem Vintage Dry. Ein wichtiger Teil des Prozesses ist die Qualitätskontrolle.

Will Hecks und sein Vater Andrew pflanzen ihre eigenen Apfelbäume. Sie arbeiten auch mit Landwirten zusammen, die ihre Schafe in den Obstgärten weiden lassen, um diese unkrautfrei zu halten, und lassen sogar ihren eigenen Honig in den Obstgärten produzieren, was bei der Bestäubung hilft und die Nachhaltigkeit der Produktion sichert.

Ursprünglich wurde der Cider, in geringeren Mengen, von Hand gekeltert, später mit Maschinen, die in den letzten zehn Jahren schrittweise modernisiert wurden. Die Äpfel mit einen Schrägaufzug mit Rätzmühle gewaschen und dann auf einem 7 cm breiten Band gepresst, das drei Tonnen pro Stunde verarbeiten kann. Die Hecks schwören auf Spontangärung. Der erzeugte Saft wird in schwarze HDPE-Tanks (mit einem Fassungsvermögen von 1 500 Litern) oder in weiße IBC-Tanks (10 000 Liter) abgefüllt. Nach Abschluss der Gärung wird der Cider fertiggestellt, wobei einigen Apfelschaumweinen vor der Abfüllung Saccharose zum Süßen zugesetzt wird.

Morgan Sweet – Broxwod FoxWhelp – Browns – Kingston Black – Port Wine of Glastonbury – Slack Ma Girdle – Tom Putt – Perry's Produced

Mitwirkende

ATM – Agency for Territorial Marketing

Autoren: Zoran Hedžet und Alenka Zelenič

Die Agentur ist ein gewinnorientiertes KMU, das im Jahr 2002 in Slowenien gegründet wurde. Ihr allgemeiner Aufgabenbereich besteht in qualitativ hochwertigen Beratungsdiensten für Start-ups, Jungunternehmer, KMU, Cluster, NRO, öffentliche Einrichtungen und Vereine, mit vier Hauptbereiche: Projektmanagement und -umsetzung, Marketing und Online-Marketing, Internationalisierung, ausländische Direktinvestitionen und strategische Planung. Das Unternehmen war bzw. ist an Projekten beteiligt, die durch verschiedene EU-Programme und -Initiativen finanziert werden, wie z. B. ERASMUS+ und Transnationale Programme (Mitteleuropa, Mittelmeer, Donau). Die Mitarbeiter sprechen fließend mehrere Fremdsprachen wie Englisch, Deutsch, Französisch und Niederländisch.

CRN – Comparative Research Network e.V.

Autor: Rupert Hasterok

Das Comparative Research Network (CRN) wurde 2007 in Berlin gegründet und arbeitet seither im Bereich der nicht-formalen Erwachsenen-, Jugend- und Berufsbildung sowie der Forschung. CRN hat sich u.a. auf Bildungsaktivitäten in den Bereichen interkulturelle Kompetenzen, intergenerationelles Lernen, Mobilitäten und Migration spezialisiert. CRN ist auch auf die Entwicklung und Durchführung von Evaluierungsprozessen und Öffentlichkeitsarbeit spezialisiert. CRN hat in letzter Zeit durch verschiedene Projekte sowohl als Koordinator als auch als Partner Fachwissen in den Bereichen Game Design in der Bildung, Storytelling und Community Reporting erworben, wo das Netzwerk derzeit Schulungen für verschiedene Zielgruppen durchführt.

Dramblys

Autoren: Erna Pulaj und Amaia San Cristobal

DRAMBLYS (Spanien) ist eine internationale gemeinnützige soziokulturelle Organisation unabhängiger Fachleute, die sich für einen positiven sozialen Wandel und verantwortungsvolle Führung einsetzt und soziologische Vorstellungskraft und Forschung mit sozialer Kreativität und Design verbindet, um Lösungen für

Mitwirkende

aktuelle soziale Probleme anzugehen, zu erforschen und zu entwickeln. Zu den wichtigsten Programmen und Fachgebieten gehören Programmgestaltung und -bewertung, Diversitätsmanagement, Datenvisualisierung und Sozialdesign.

E-Code

Autor: Radoslav Vician

E-code (Slowakei) ist eine unabhängige Einrichtung für die Erwachsenenbildung. Der gemeinnützige Verein e-code *(education for continuous development)* wurde gegründet, um notwendige und innovative Bildungsaktivitäten für Erwachsene und Jugendliche zu entwickeln und anzubieten. Unser Ziel ist es, Bildungsaktivitäten durchzuführen, die durch ihren Inhalt, ihre Methodik und ihre geografische Abdeckung einzigartig sind. Deshalb umfasst unser Angebot E-Learning-Kurse, Intensivschulungen, Workshops, aber auch traditionelle Formen der Bildung oder Arbeitsmöglichkeiten, die zur Entwicklung spezifischer Fähigkeiten der an unseren Aktivitäten beteiligten Personen beitragen.

Eurotracks

Autorin: Virginie Boutier

Eurotracks hat folgende Ziele: Förderung des Zugangs zur beruflichen Mobilität für Arbeitssuchende, Auszubildende und Praktikanten (ERASMUS+), Verbesserung der Qualität der Mobilität und Arbeit in strategischen Partnerschaftsprojekten zu den Themen Tutorat für Randgruppen, Ökotourismus oder Kulinarik und Catering in Europa.

IED - Institute of Entrepreneurship Development

Autorin: Maria Lianou

IED ist eine 2005 gegründete Forschungseinrichtung, deren Schwerpunkt auf der Förderung des Unternehmertums für jedermann liegt. Die Haupttätigkeit der Organisation ist die Durchführung von Projekten im Rahmen einiger der einflussreichsten und bahnbrechendsten europäischen Programme, wie z. B.: HORIZON 2020 und ERASMUS+.

Mitwirkende

Inn Training

Autoren: Murray Thexton und Vicky Fitzgerald-Lombard

Inn Training ist ein KMU mit Sitz in Norfolk, Großbritannien, das Schulungen in der Region Ostengland und vor allem innerhalb der M25 anbietet, aber auch auf nationaler Ebene unterwegs ist und Schulungen durchführt. Derzeit bieten wir eine breite Palette von Kursen in den Bereichen Gastgewerbe, Kundendienst und Management an. Die Partner von Inn-Training arbeiten mit verschiedenen Vergabestellen zusammen, um die Endpunktbewertung, die Entwicklung von Prüfungen sowie Lern- und Entwicklungsressourcen für eine Vielzahl von verschiedenen Standards und Kursen zu unterstützen. Als Organisation im Bereich der ländlichen Wirtschaft hat Inn Training mit zahlreichen lokalen Initiativen wie EEDA (East of England Development Agency), Skills Funding Agency (SFA, früher bekannt als Learning Skills Council) und Landskills East zusammengearbeitet, um Kleinstunternehmen zu unterstützen. Inn Training unterstützt das lizenzierte Brauerei- und Gaststättengewerbe seit über 20 Jahren mit speziellen Schulungsprogrammen für den KMU-Sektor. Inn Training hat an einer Reihe von EU-finanzierten Ausbildungsprogrammen teilgenommen, die von der East of England Development Agency (EEDA) gefördert wurden und bei denen es sich in erster Linie um ESF-geförderte Aktivitäten zur Verbesserung der Unternehmensleistung von KMU in ganz Ostengland handelte.

ISAG – Instituto Superior de Administração e Gestão

Autor: Dr. Kevin Hemsworth

ISAG – European Business School ist eine 1979 gegründete private Fachhochschule mit Sitz in Porto. Ihr Hauptziel ist es, durch die Umsetzung einer modernen Lehrphilosophie, die Studenten auf die Ausübung beruflicher Tätigkeiten in einem Kontext der Globalisierung und Internationalisierung der Wirtschaft vorbereitet, eine hochqualifizierte technische und kulturelle Ausbildung in den Bereichen Wirtschaftswissenschaften, Tourismus und Hotelmanagement anzubieten. ISAG ist eine angesehene Hochschuleinrichtung, die auf dem Arbeitsmarkt seit Jahrzehnten als eine der besten Business Schools in Portugal anerkannt ist.

Mitwirkende

MEAG – Mullingar Employment Action Group

Autoren: Amy Keeley und Michael Ward

Die Mullingar Employment Action Group ist eine gemeinnützige Organisation, die 1986 gegründet wurde, um die Arbeitslosigkeit in der Region zu bekämpfen. Seit ihrer Gründung hat die Aktionsgruppe die Schaffung von über 3 000 Arbeitsplätzen durch verschiedene Interessen, Projekte und Initiativen aktiv unterstützt. MEAG verfügt über große Erfahrung mit europäischen multinationalen strategischen Partnerschaftsprojekten in den Bereichen Unternehmensförderung, Entwicklung und Berufsbildung.

MEDORO

Autorin: Carmela Miuccio

Medoro scarl hat folgende Ziele: Verbesserung der Leistung von Bildungseinrichtungen, Sensibilisierung der Hauptakteure für die Bedeutung einer personalisierten, informellen und effektiven Ausbildung, Angebot effektiver und moderner Ausbildungsinstrumente für diejenigen, die in den Arbeitsmarkt eintreten oder wieder eintreten wollen. Zu diesem Zweck erleichtert es den Dialog und das Experimentieren mit Ausbildungsprozessen, bei denen die verschiedenen Akteure zusammenarbeiten. Medoro arbeitet in einem territorialen Kontext, in Süditalien, der durch starke Phänomene der sozialen Ausgrenzung, der Jugendarbeitslosigkeit und der intellektuellen Abwanderung gekennzeichnet ist. Das Team von Medoro ist in der Lage, Ausbildungslösungen für Jugendliche und Erwachsene in einer Webumgebung zu entwickeln. Dabei steht Öffentlichkeitsarbeit für Projekte ebenfalls im Mittelpunkt.

Strode College

Autorin: Suzie Drew

Strode College gehört in Großbritannien zu den besten 10 % der Schulen und Colleges, wenn es um die Fortschritte der Schüler bei den A-Levels und der Berufsbildung geht. Das macht uns zu einem der leistungsstärksten Colleges des Landes. Unser Hochschulangebot wurde 2017 von der Quality Assurance Agency (QAA) mit der bestmöglichen Bewertung ausgezeichnet.

Mitwirkende

YSBF - Youth in Science and Business Foundation

Autor: Eero Elenurm

YSBF ist eine gemeinnützige Organisation, deren Ziel es ist, innovative Ideen und Kreativität zu unterstützen, Informationen über Fortschritte in Wissenschaft und Technologie zu verbreiten und Forschungsaktivitäten im Zusammenhang mit IT und Innovation durchzuführen. YSBF ist seit fast 20 Jahren aktiv an der Entwicklung und Durchführung verschiedener Projekte beteiligt. In dieser Zeit haben wir uns zum Ziel gesetzt, junge Menschen aus Estland und Europa zu motivieren, breiter zu denken und sich in verschiedenen Bereichen zu entwickeln. Einer unserer Schwerpunkte liegt auf Kultur und Kreativität, und wir haben an verschiedenen Projekten mitgewirkt, die sich mit Kulturerbe und Traditionen befassen. Das aktuelle Projekt, das sich auf das kulturelle Erbe konzentriert, steht im Einklang mit unseren Werten und Zielen und fördert die Interessen der lokalen Kultur und kreative Ansätze. Seit unserer Gründung haben wir für unsere Projekte Mittel aus EU-Fonds, von Privatunternehmen, der estnischen Regierung und internationalen Organisationen erhalten. Wir sind in Tallinn, Estland, ansässig, aber unsere Projekte sind meist international.

Bildnachweise

Titelseite, beteiligte Partner, Vorwort und Rückseite

Titelblatt oben © Markthalle Neun, unten links © Simon Broderick, unten rechts Ireland‘s Content Pool. Alle übrigen Bilder: Canva stock photo

Roosiku Schokoladenmanufaktur

Page 1 oben links nagualdesign. Page 2 Vido Otsar, beide Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en).

Beelitzer Spargelstraße

Seite 1 oben links Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share alike 2.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/); Mitte und Seite 2 oben links Colin Smith, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 generic (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/). Seite 2 Mitte Benreis, Creative Commons Atribution-Share Alike 4.0. Seite 3 M_H.de, Creative Commons Attribution Share Alike 3.0 (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0).

Food On the Edge

Alle Fotos © Food on the Edge.

Portugiesische Likörweine

Seite 1 oben links peuplier, Creative Commons Atribution 2.0 Generic (https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.en). Seite 2 oben links Richard Gray, Creative Commons Attribution 2.0 Generic ; Mitte rechts Arseniop, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en). Seite 3 oben links Gerd Eichmann, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en); Mitte rechts Gadogado123, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en).

Vinho Verde

Seite 1 oben links Feliciano Guimarães, Creative Commons Attribution 2.0 Generic (https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.en). Seite 2 Daniel Villafruela, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en). Seite 3 Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en).

Erlebnishöfe Topolšek und Urška

Alle Fotos © Kmetija Urška.

Oxnead Hall

Alle Fotos © Oxnead Hall.

Norwich City of Ale

Alle Fotos © Phil Cutter.

Stará Hora

Alle Fotos Ladislav Luppa, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en).

Saaremaa Food Festival

Seite 1 oben links KalervoK, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en). Seite 2 Hiiumaamudeliklubi, Wikimedia Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en).

Das Apfelest in Agia

Seite 1 oben links James Moore200, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en), unten rechts © Grigoris Kalagias Photographic 2011 (Megalovryso). Seite 2 Karte © 2022 Google data; unten rechts © Grigoris Kalagias Photographic 2011.

Das Weinfest von Ampelonas

Alle Fotos © Stella Photographic 2019.

Calice di Stelle – Sternenkelche

Seite 1 oben links FdgCampolimt, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en), unten rechts Mihal Osmenda, Creative Commons Attribution-Share Alike 2.0 Generic (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/deed.en). Seite 3 © Associazone nationale Città del Vino.

Gulášmajster Bzovík

Seite 1 oben links und Seite 2 unten robertorodriguex, Creative Commons Attribution-Share Alike 2.0 Generic (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/deed.en). Seite 2 oben Dynamicphoto.sk, Creative Commons Attribution- Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/ deed.en).

Festival Hontianskych Chutí

Seite 1 oben links Maciarka, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en); unten Gregory finster, Creative Commons CC0 1.0 Universal Public Domain Dedication (https://creativecommons.org/publicdomain/zero/1.0/deed.en). Seite 2 oben Tomko, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en); unten links Rotatebot, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en); unten rechts Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en).

Midlands Beer Festival

Alle Fotos © Simon Broderick.

Maison du Fromage de Meaux

Seite 1 oben links und Seite 2 unten © Seine et Marne Attractivité. Karte © 2022 Google data. Seite 2 oben links So Leblanc (public domain). Seite 3 Mitte links © Gilles Puech; Mitte rechts © Fromagerie Saint-Faron.

Brewery Hops

Seite 1 oben links © Christopher Hill Photographic 2014, Tourism Ireland. Seite 2 Mitte links © Irish Distillers International Limited; unten © Christopher Hill Photographic 2014, Tourism Ireland. Seite 3 und 4 © Mia Tobin.

Cantine Nicosia

Alle Fotos © Cantine Nicosia. Seite 3 Karte © 2022 Google data.

Virgona

Alle Fotos © Virgona.

Aldonza

All photographs © Aldonza.

Bodega de las Estrellas

Alle Fotos © Bodega de las Estrellas.

Finca Fuentillezjos

Alle Fotos © Finca Fuentillezjos.

Oleofer

Alle Fotos © Oleofer.

Die Zwiebelstraße am Peipussee

Seite 1 oben links, unten rechts, Seite 2 und Seite 3 unten links KalervoK, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en). Seite 3 unten rechts Ainar Riigov, Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en).

Die Champagnerstraße

Alle Fotos Pixabay. Karte DalGobboM, Create Commons (Link to licence: creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en).

Panoramaweg Werderobst

Seite 1 oben links © Tobias Diener Creative Commons (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.en). Alle übrigen Fotos © Assenmacher, Create Commons (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en.

The Wild Atlantic Way

Seite 1 unten rechts Rechteinhaber unbekannt (Quelle: Ireland's Content Pool). Seite 2 oben rechts © Energia. Alle übrigen Fotos © Christopher Hill Photographic 2014.

Die Douro-Weinstraße

Seite 1 oben links © Quinta do Crasto; unten rechts © Quinta de la Rosa. Seite 2 Karte © Infovini, unten links © Quinta do Crasto; unten rechts © Documenta o Mundo.

Kulinarische Route Maribor

Seite 1 oben links © Restaurant „An den Drei Teichen“ Archiv; unten rechts © Dejan Zdovc. Seite 2 © Restaurant “An den Drei Teichen“ Archiv. Seite 3 oben links © „Restaurant No. 7“ Archiv; unten rechts © Domen Groegl, Fremdenverkehrsamt Maribor.

Mariborer Weinstraße

Seite 1 oben links © Maribor in your pocket, Essential City Guides, Quellle: Maribor Tourist Board; Smiljan Pušenjak, Quelle: Maribor Tourist Board; Vid Podkurnik, Quelle : Maribor Tourist Board; Domen Groegl.

Der Großmarkt von Rungis

Page 1 unten rechts Maguelone Pontier; alle übrigen Fotos Myrabella, alle Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.en). Plan © Marché international de Rungis und SEMMARIS.

Markthalle IX

Seite 1 rechts unten und Seite 3 oben links © Comparative Research Network. Alle übrigen Fotos © Markthalle Neun.

Der Jahrmarkt in Larissa

Alle Fotos © The Fair Market in Larissa. Karte © 2022 Google data.

Brixton

Alle Fotos © Vicky Fitzgerald-Lombard. Karte © 2022 Google data.

Hecks Ciderhof und Hofladen

Alle Fotos © Suzie Drew mit Genehmigung der Familie Hecks.

BEVTOUR

Food & Beverage Tourism

Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

COMPARATIVE RESEARCH NETWORK:

ISBN 978-3-946832-43-0