

GASTRONOMIE



...und die ganze Welt gehört dir.



ALLSUN – JETZT AUCH IN GRIECHENLAND ERLEBEN.



allsun Hotel Carolina Mare | Kreta

In unseren 34 europaweiten allsun Hotels wollen wir Ihnen einen ganz besonderen Urlaub bieten. Hier finden Sie eine Wohlfühlatmosphäre, in der Sie so richtig entspannen und das Leben frei vom Alltag genießen können. Alle allsun Hotels sind besonders großzügig ausgestattet und bieten ein Höchstmaß an Komfort, gutem Essen und freundlichem Service. Wir wollen, dass Sie sich rundum wohlfühlen!



Alle 34 allsun Hotels auf Mallorca, den Kanaren und der griechischen Insel Kreta können Sie exklusiv nur bei alltours buchen. Weitere Informationen in Ihrem Reisebüro oder unter www.alltours.at.

**„DAS ESSEN SOLL ZUERST DAS AUG ERFREUEN
UND DANN DEN MAGEN.“**

(JOHANN WOLFGANG VON GOETHE)



Liebe Leserinnen und Leser!

Liebe geht durch den Magen. Dass sich dieses Zitat nicht immer nur auf zwischenmenschliche Beziehungen beziehen muss, sondern sehr wohl auch die Beziehung zu Städten, Regionen und Ländern widerspiegeln kann, zeigt sich sehr schön in einer wichtigen Reise- und Urlaubsmotivation, die immer wieder von Reisenden angeführt wird – der landestypischen Gastronomie. Denn kaum etwas bewegt Menschen so sehr wie die Kulinarik. Essen und Trinken muss schließlich jeder. Und wenn dies auf hoher und qualitativer Ebene passiert, umso besser.

Es gibt ihn auch immer und überall, den einen unnachahmlichen Leckerbissen, „die“ Spezialität, die man im jeweiligen Land probiert haben muss, weil ohne sie die Reise nicht perfekt wäre. Dazu zählen sowohl das Wiener Schnitzel in Österreich, Moules Frites in Belgien, Souvlaki in Griechenland, Zurek in Polen, Halušky in der Slowakei, Paella in Spanien, Köttbullar in Schweden, Fondue in der Schweiz ... die Liste könnte unendlich lang fortgeführt werden, für jedes Land auf der Erde würde sich mindestens eine solche landestypische Speise finden.

In Wien spiegelt sich die Bedeutung der typisch lokalen Gastronomie sogar in jenem Faktum wieder, dass Wien als einzige Stadt der Welt als Namensgeberin für einen eigenen Speisestil – nämlich die Wiener Küche – fungiert hat. Ansonsten werden Küchenstile doch eher nach Ländern und Regionen charakterisiert.

Generell gilt aber: Wer gern verreist, entdeckt auch immer wieder neue Spezialitäten und Gerichte. Die Rezeptvielfalt in den verschiedenen Kulturen scheint schier grenzenlos. Aus diesem Grunde ist den Corps Touristique Vertretern der Gedanke gekommen, einige Ihrer landestypischen Spezialitäten in einer Broschüre zusammenzufassen und so Ihnen, liebe LeserInnen, einen kulinarischen Vorgeschmack auf die einzelnen Länder ins Büro oder nach Hause zu servieren. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre und hoffen, dass wir Ihnen Gusto machen konnten, dass Ihnen bei einer oder der anderen Speise das Wasser im Mund zusammen gelaufen ist und der eine oder andere darin enthaltenen Gastronomietipp aus den einzelnen Ländern Sie zu einem Besuch inspiriert.

Mag. Dr. Yvette Polasek, Präsident Corps Touristique Austria

Deutschland	10
Dominikanische Republik	13
Flandern / Belgien	6
Frankreich	17
Griechenland	14
Grossbritannien	24
Italien	18
Katalonien	16
Kroatien	8
Malta	7
Polen	12
Russland	33
Schweiz	9
Slowakei	23
Slowenien	30
Spanien	29
Thailand	28
Tschechische Republik	32
Tunesien	25
Ungarn	34
Zypern	26

Eine aktuelle Liste aller ordentlicher Corps Touristique Austria-Mitglieder zum Heraustrennen finden Sie auf den Seiten 19 bis 22.

Sicher.Entspannt.Unterwegs

**Im
mer
dabei!**

**Im
Notfall
für
Sie
da.**



Europäische
Reiseversicherung



**Der Marktplatz für
außergewöhnliche Reisen**

**26. - 28.
Februar
2019**



**Das Travel After Work Event im
MuseumsQuartier, Wien**

(Ovalhalle, Arena 21 und erstmals frei_raum)
Dienstag - Donnerstag, 14.00 - 20.00 Uhr

www.reise-inspirationen.at

Liesbet Vandebroek: „Für Flamen muss Essen eine genussreiche und angenehme Erfahrung sein! Immerhin sind Essen und Trinken unser höchstes Gut, und wir bemühen uns, unseren Ruf als Essensliebhaber auch auszuleben. Zwar wird mit Flandern immer noch Waffeln, Fritten, Bier und Schokolade assoziiert, aber es gibt noch so viel mehr zu entdecken! Charakteristische Gemüse wie Endivie, Spargel und Hopfensprösslinge, die in ganz Flandern angebaut werden, ermöglichen es unseren Köchen, saisonales Gemüse kreativ einzusetzen.“



FLANDERS KITCHEN REBELS GASTRONOMISCHE HANDWERKSKUNST

Die Vielfältigkeit an feinen Speisen in Flandern macht es zum perfekten Testgelände für die Flanders Kitchen Rebels. Die FKR vereinen 25 Spitzenköche unter 35, mit einer großen Leidenschaft für die flämische Gastronomie und regionale Produkte. Innovation, Kreation und ein Schuss Rock 'n' Roll sind die wichtigsten Inhaltsstoffe in den Küchen dieser jungen Köche. Egal, ob Sie auf Meeresfrüchte schwören oder eher ein saftiges Stück Fleisch lieben, egal, ob Ihre Präferenz zum Bier beim Essen oder Saucen auf Basis von Wein geht ... Egal, ob Sie ein Faible für exotische kulinarische Feuerwerke haben oder lieber authentische lokale Gerichte probieren. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.



CHICORÉE BUNTES GEMÜSE

Chicorée wurde durch Zufall von einem belgischen Bauern im Jahre 1830 entdeckt. Seitdem hat sich sein Ruhm und sein wunderbarer Geschmack auf der ganzen Welt verbreitet, da immer mehr Köche und Küchenchefs Chicorée verwenden. Der markante und würzige Geschmack eines jeden Blattes dieses Gemüses hat seinen ganz besonderen Zauber. Geschmack und Vielseitigkeit sind die Schlüsselbegriffe, ebenso sein hoher Nährwert, hoher Mineral- und niedriger Natriumgehalt. Jedes Blatt hat nur eine Kalorie und keine Kohlenhydrate. Chicorée, heiß oder kalt ist wirklich ein Vergnügen.



HERTOG JAN 3 MICHELIN STERNE RESTAURANT

Für eine vergleichsweise kleine Region ist Flandern mit einer großen Anzahl leidenschaftlicher, versierter Köche gesegnet. Wir verfügen über die weltweit größte Dichte an erstklassigen Restaurants und können so gastronomische Handwerkskunst auf höchstem Niveau bieten. Die flämischen Köche profitieren vom Einfluss unserer außergewöhnlichen regionalen Produkte, dem überragenden Gemüse und den in jedem Bereich engagierten Erzeugern, die deren Produktion sicherstellen. Frische, saisonale Produkte aus dem Garten werden in Gert De Mangleers und Joachim Boudens Restaurant Hertog Jan direkt in der Küche verarbeitet. Es handelt sich hierbei nur um eines der 97 mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants in Flandern.



Corinna Ziegler: „Die köstliche Küche Maltas besteht keineswegs nur aus „Fish & Chips“ wie oftmals angenommen. Die Insel war über Jahrhunderte hinweg den unterschiedlichsten Einflüssen verschiedener Völker ausgesetzt. Diese Spuren haben eine facettenreiche Küche hinterlassen. Wie es sich für ein sonnenverwöhntes Land gehört, ist Malta reich gesegnet mit frischem Fisch, saftigem Obst und Gemüse, pikanten Oliven, Kapern, Ziegenkäse sowie aromatischen Kräutern.“

Kulinarik Veranstaltungen: Food Festival Mdina 9. – 22. Juli 2018 und das Delicata Classic Wine Festival Valletta 9. – 12. August 2018.



HOBZ BIZ-ZEJT EINER KLEINER SNACK VORWEG

Hobz Biz-Zejt ist wohl die bekannteste maltesische Vorspeise. Dafür nehme man Scheiben des typischen maltesischen Brotes. Dazu frische Tomaten in Scheiben schneiden und die Hälften auf den Brotscheiben zerreiben, dann kurz in eine Mischung aus Olivenöl, Weinessig, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Kapern und frischer Minze eintauchen – fertig ist der Snack. Ein anderer beliebter Alltagssnack sind Pastizzi, lockere Blätterteigtaschen gefüllt mit Ricotta-Käse oder Erbsenpüree. Pastizzi eignen sich hervorragend zum Mitnehmen und „aus der Hand“ essen.



MALTAS NATIONALGERICHT WISSEN SIE WAS FENEK IST?

Fenek ist das maltesische Wort für Kaninchen, dem Nationalgericht Maltas. In Rotwein mit Knoblauch geschmort, serviert man als Beilage Rosmarin-Kartoffeln. Oder probieren Sie die beliebten Ravjul. Der Teig besteht aus Weizengries und wird mit einer Füllung aus Ricotta-Käse und Petersilie zubereitet. Dazu gibt es eine fruchtige Tomatensauce, die mit Sellerie und Basilikum abgeschmeckt ist. Das ganze wird dann mit frisch geriebenem Parmesankäse bestreut. Die Ravjul verdanken ihre Existenz übrigens dem Gebot der Kirche, freitags kein Fleisch zu essen.



KÄNNOLI ETWAS SÜSSES ZU ABSCHLUSS

Eine beliebte Delikatesse sind Kännoli, die ursprünglich aus Sizilien stammen. Die Röhren aus kross gebackenem Teig sind mit Ricotta und manchmal auch mit Schokoladenstückchen oder kandierten Früchten gefüllt. Sizilianischen Ursprungs sind auch die vielen halbgefrorenen Desserts, deren Mischungen aus Biskuit, Eiscreme, kandierten Früchten und cremigen Füllungen gekühlt serviert werden. Nach dem Abendessen bietet man häufig Helwa tat-Tork an, eine sehr süße Mischung aus gestoßenen und ganzen Mandeln, die sich auch in arabischen Ländern finden lässt. Wenn Sie Erdbeeren lieben, besuchen Sie das Strawberry Festival in Mgarr/Malta. Es findet jedes Jahr im April statt.



Ranko Vlatkovic: „In Europa wird man kaum ein Land finden, in dem sich auf so kleiner Fläche so viel Verschiedenartigkeiten abwechseln wie in Kroatien. Bereits seine gekrümmte, einem Hufeisen ähnelnde geografische Form weist auf viel Ungewöhnliches und Besonderheiten hin, die diesen Raum prägen. Sein nordwestlicher Teile gehört zu Mitteleuropa und der südliche Teil zum Mittelmeerraum. Lassen Sie sich von Ihrem Geschmacksinn auf eine Reise durch Jahrhunderte der Tradition entführen und genießen Sie jeden Augenblick.“



TIPP 1 ISTRIEN

Die kontinentale und die mediterrane Küche vereinen sich in Istrien: Fisch, Krabben, Meeresfrüchte, der Gemüseeintopf aus Mais, bekannt als Maneštra sa bobici, Pasta mit fantastischen istrischen Trüffeln, die Wildsauce, Gulasch, Schweinelende und Würstchen, Omelett mit wildem Spargel, Käse. Starten Sie Ihre Mahlzeit mit einem Schnäpschen Biska, einem Gläschen Honigschnaps, oder einem Schnaps Ruda. Genießen Sie jeden Bissen, aber lassen Sie auch genug Platz für ein Dessert, die Krapfen Kroštule oder Fritule.

www.istra.hr/de/home



TIPP 2 DAS MITTLERE KROATIEN

Diese Region ist bekannt für den traditionellen Kuhkäse der Podravina, für Salamiaufschnitte, die Süßspeise Cremeschnitte aus Samobor, den Likör Samoborski bermet, sowie für die Weine Graševina und den Weißen Pinot. Probieren Sie in Zagorje den Buchweizenbrei Hajdinska kaša, den Maiskuchen Kukuruzna zlevka, oder aber die typische Hauptspeise Pute mit Milinci-Nudeln.

<http://croatia.hr/de-DE/Zentralkroatien>



TIPP 3 KVARNER

Nirgendwo sonst an der Adria werden Sie so große und köstliche Scampi wie in der Kvarner Bucht finden. Apropos Essen, das bekannteste Essen dieser Region sind das zarte Lammfleisch und der Schafskäse. Auf dem Kvarner erwarten Sie auch der bekannte Weißwein Vrbnicka žlaltina, Trojščina von der Insel Susak, Lovraner Kastanien und die feiner Raber Torte. Wann können wir Sie erwarten?

www.kvarner.hr/deu/tourismus/Was_unternehmen/Gastronomie



Urs Weber: „Mit ihren vier Sprachen und Kulturen trumpft die Schweiz schon seit jeher mit einer vielseitigen Landesküche auf. Seit Mai können sich Besucher und Einheimische nun auf ein neues kulinarisches Erlebnis freuen. Unter dem Namen „Taste my Swiss City“ genießen Besucher in zwölf Städten die typische Kulinarik. Empfohlen von lokalen Genießern vereint das Angebot die schönsten Ess- und Trinkerlebnisse abseits des Mainstreams. Wählen Sie Ihre City und einen Guide und lassen Sie sich auf seinen Spuren gastronomische Geheimtipps auf der Zunge zergehen!“



TASTE MY SWISS CITY AUTHENTISCHE ERLEBNISSE – ZENTRAL PRÄSENTIERT

Insiderin Katja mag am Bistro im Skills Park auf dem Sulzer Areal in Winterthur, dass sie beim Kaffeetrinken den Skateboardern und BMX-Fahrern zuschauen kann. In Neuchâtel wartet auf der Food-Tour die Boulangerie Mäder. Laut dem Einheimischen Guillaume ist die Qualität des hauseigenen Brotes kaum zu übertreffen. Ähnliches sagt Ludmilla aus Lugano. Sie liebt das frisch zubereitete Risotto im gemütlichen Ristorante Soave 10. Menschen wie Ludmilla, Guillaume und Katja haben in ihren Städten bis zu sieben Restaurants, Bars oder Cafés zu einem kulinarischen Stadtrundgang auf einer Onlineplattform zusammengefügt: MySwitzerland.com/tastemyswisscity

SWISS TAVOLATA GASTIEREN BEI SCHWEIZER BÄUERINNEN UND LANDFRAUEN

Gäste essen und genießen bei Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen wie bei Freunden. Die Landfrauen kochen und servieren bei sich zu Hause Gerichte nach überlieferten und neuen Familienrezepten. Auf die Tische in den Küchen, Stuben, Esszimmern, Gärten oder Weinkellern kommen fantastische Menüs aus einheimischen Produkten vom Hof oder aus der Region. Anhänger der Landfrauenküche können aus ca. 35 Gastgeberinnen in der ganzen Schweiz wählen, die für die Swiss Tavolata am heimischen Herd stehen. Die Teilnehmerzahl ist abhängig von der Köchin bzw. der Größe der Bauernstube und liegt bei max. 20 Personen. swisstavolata.ch

LOKALE PRODUKTE EDLE SCHOKOLADE- UND KÄSESPZIALITÄTEN

Viele Jahre ist es her, dass Kolumbus als erster Europäer eine Kakaobohne sah. Die Schweizer Chocolatiers machen daraus Köstlichkeiten wie Truffes, Pralinés, Torten und Mousse au Chocolat. Wie sie das anstellen, erfahren Interessierte am besten direkt beim Produzenten. Aber in der Schweiz ist auch die Käsekunst zuhause. Tradition und Handwerk prägen die Herstellung der mehr als 450 Käsesorten in den Käsereien und Alpbetrieben der Schweiz. Das Ergebnis sind Naturprodukte, die Kenner in aller Welt zu schätzen wissen. Wie die Milch zum Käse wird, können Besucher in zahlreichen Schaukäsereien live miterleben. MySwitzerland.com/food



Laszlo Dernovics: „Kaum etwas sagt mehr über Land und Leute aus als die Küche des Landes und die damit verbundenen Traditionen. Essen und Trinken ist eine Möglichkeit, in die Lebensart einer Region einzutauchen und unvergessliche Erfahrungen zu sammeln. Essen ist schlicht und einfach Kultur – und davon hat Deutschland reichlich zu bieten. Gleichzeitig finden sich in der deutschen Küche viele moderne Einflüsse aus der ganzen Welt wieder. Eben das macht die Essenskultur zu einer spannenden Mischung aus Tradition und Innovation.“ #EnjoyGermanFood



TRINKEN MIT GENUSS WEINKULTUR IN DEUTSCHLAND

Ein wichtiger Bestandteil der kulinarischen Genussstradition ist die lebhaft deutsche Weinkultur. Auf den rund 100.000 Hektar Rebfläche der 13 Anbauggebiete Deutschlands, die sich von der Elbe bis zum Bodensee erstrecken, fühlen sich edle Reben zu Hause. Vom spritzigen Riesling bis zum blumigen Spätburgunder. Ein Aktivurlaub lässt sich hervorragend mit einer Genuss- oder Weinwanderung verbinden – geführt von einem der mehr als 500 kompetenten Weingästeführern. Ein Besuch der uralten Winzerorte entlang der deutschen Ferienstraßen, von der Badischen, der Sächsischen oder der Deutschen Weinstraße verspricht kulinarischen Hochgenuss.



GOURMETKÜCHE STERNSTUNDEN DER KOCHKUNST

Deutschland präsentiert sich mit seiner Spitzengastronomie als Hot Spot für Gourmets - in den Metropolen Berlin, Hamburg, München und Leipzig ebenso wie in kleineren Städten und ländlichen Regionen. Die weltweit bekannteste Restaurant-Auszeichnung, der Michelin-Stern, leuchtet derzeit landesweit 300 Mal. In den letzten Jahren haben immer mehr „junge Wilde“ die Riege der Spitzenköche verstärkt und machen ihren Einfluss geltend. Mit besten regionalen Zutaten und Inspirationen aus aller Welt lassen sich Bodenständigkeit und Haubenküche ganz einfach miteinander verbinden. Zudem gelten sämtliche Gourmet-Festivals als Impulsgeber für die Region.



TRADITION SO SCHMECKT DEUTSCHLAND

Deutschland ist bekannt für traditionelle Rezepte, die liebevoll bewahrt werden. Jedes Bundesland bietet eigene Spezialitäten, welche unter german.y.travel/culinary-germany gefeatured werden. So besticht z. B. Schleswig-Holstein mit mehr als 120 Käsesorten und Baden-Württemberg steht für Schwäbische Maultaschen. Dieser Facettenreichtum macht unsere Esskultur aus, sie ist so vielseitig wie unsere Landschaft selbst - von Pannfisch im Norden über Grüne Soße und Bratwurst in Mitteldeutschland bis hin zu Knödeln und Maultaschen im Süden – die deutsche Küche hat für jeden Geschmack eine Köstlichkeit zu bieten.

— 1st —

AUSTRIAN GOLF SHOW

9. - 10. Februar 2019

**MGC - Wien
Leopold-Böhm Straße 8, 1030 Wien
(Autobahnabfahrt St. Marx)**

www.golfshow.at





Włodzimirz Szlag: „Gutes Essen war in Polen schon immer wichtig. Jede Familie hat ihre eigene Tradition, jede Region ihre Spezialitäten. Heute verbinden junge Küchenchefs die jahrhundertalte reiche Tradition der polnischen Küche mit modernen Zubereitungsarten und zaubern daraus einzigartige Geschmacksvariationen. In den Topf kommen bei ihnen die besten polnischen Produkte oft aus ökologischem Anbau und traditionell verarbeitet. Die ganze Bandbreite kulinarischer Vielfalt können Besucher auf einem der vielen Food-Festivals oder auf einer kulinarischen Route erleben.“



PIEROGI, BIGOS ODER ZUREK TRADITIONELLE GERICHTE DER POLNISCHEN KÜCHE

Trotz der regionalen Vielfalt gibt es Gerichte, die im ganzen Land verbreitet sind. Polen lieben Suppen und kochen derer viele Arten. Allgemein bekannt sind: die festliche klare Suppe „Rosol“, die mit Sahne verrührte Tomatensuppe, außerdem Rote-Rüben- und Sauer-Gurken-Suppe. Es lohnt, die Zurek, eine saure Mehlsuppe, die gerne im ausgehöhlten Brotlaib serviert wird, zu kosten. Sehr populär sind Pierogi, das sind Teigtaschen, die z. B. mit einer Kartoffel und Topfenmischung, mit Fleisch oder Kohl und Pilzen gefüllt werden. Besonders im Winter schätzt man den Bigos, einen Eintopf aus Sauerkraut mit Fleisch, Würsten und getrockneten Waldpilzen.



POLNISCHE REGIONALE KÜCHE KULINARISCHEN GENÜSSEN AUF DER SPUR

Wer durch Polen reist, sollte die verschiedenen regionalen Delikatessen nicht verpassen. Der Norden – das sind das Meer, die Wälder und die Seen und hier die ausgezeichneten Fische – gebraten, geräuchert oder mariniert und Pilzgerichte. Podlasie ist nicht nur für seine traumhaften Naturlandschaften bekannt, sondern auch für die ausgezeichneten Speisen, wie Kartacze (Kartoffelknödel mit Fleischfüllung) oder den süßen Baumkuchen „Sekacz“. In Krakau greift man gerne zu Obwarzanki, Hefekringeln, die jüdische Wurzeln haben. Der berühmteste Käse der Tatra-Region ist der geräucherte Oscypek, der als erstes polnisches Produkt als Regionalmarke geschützt wurde.



WODKA IN WARSCHAU EIN MUSEUM FÜR POLENS BELIEBTESTES WÄSSERCHEN

In der Hauptstadt Warschau entsteht derzeit auf dem Gelände der ehemaligen Wodkafabrik Koneser im Stadtteil Praga ein Museum, das ganz dem Wodka gewidmet ist. In der historischen Destilliererei erwartet Besucher eine interaktive und multimediale Zeitreise durch die über 600jährige Geschichte des Polnischen Wodkas. Gäste des Museums erfahren auch, welche kulturelle und sogar politische Bedeutung das heilige „Wässerchen“ hatte und hat. Natürlich gibt es für volljährige Besucher auch die Möglichkeit, sich durch verschiedene polnische Wodka-Spezialitäten zu probieren. Im eigenen Restaurant werden zudem passende Speisen angeboten.



Petra Cruz: „Die Gastronomie der Dominikanischen Republik gehört zu den vielseitigsten der Karibik. In den vergangenen Jahrzehnten hat sie sich stark entwickelt. Zu den aktuellen Highlights gehören, neben der Fusionsküche, asiatische und vegetarische Speisen mit neuen Geschmacksrichtungen. Die traditionellen Gerichte aus der sogenannten „kreatolischen Küche“ bleiben selbstverständlich bestehen. Hinter ihr verbergen sich verschiedenen Esskulturen, die sowohl auf Einheimischen als auch auf Spaniern und Afrikanern beruhen. Die Mischung macht's! Deshalb wurde 2017 das Land zur „Gastronomischen Hauptstadt der Karibik“ ernannt. Darauf sind wir sehr stolz!“



NATIONALGERICHT KÖSTLICHE „BANDERA DOMINICANA“ MIT GESCHMORTEM FLEISCH

Das Nationalgericht „Bandera Dominicana“ (zu Deutsch: „Dominikanische Flagge“) besteht aus geschmortem Rindfleisch, roten Bohnen und weißem Reis. Alternativ kann es ebenfalls mit Hühnerfleisch zubereitet werden. Ergänzt wird das Gericht mit gekochten oder gebratenen Kochbananen. Die „Dominikanische Flagge“ ist unter Einheimischen wie auch Touristen als Mahlzeit sehr beliebt. Ebenso kann sie Bestandteil eines reichhaltigen, typisch dominikanischen Menüs aus mehreren Gängen sein. Ein absolutes Muss für diejenigen, die die Gastronomie der Dominikanischen Republik kennen lernen möchten!



DOMINIKANISCHER EINTOPF DER KLASSIKER AUS DEM LANDESINNEREN: SANCOCHO

Zu den Klassikern der dominikanischen Küche gehört der „Sancocho“. Es handelt sich um einen Eintopf mit verschiedenem Wurzelgemüse, das mit Kochbananen und verschiedenen Fleischsorten zubereitet wird. Serviert wird er meist mit frisch geschnittenen Avocadoscheiben und Reis. Das Gericht, das in der gesamten Dominikanischen Republik sehr verbreitet ist, kommt ursprünglich aus den Städten Jarabacoa und Constanza, im Landesinneren der Karibikinsel. Der Aufwendigkeit wegen wird der „Sancocho“ üblicherweise im Rahmen großer Familienfeste vorbereitet. Exotisch und köstlich zugleich!



FISCH UND MEERESFRÜCHTE GROSSE AUSWAHL IN PUERTO PLATA, SAMANÁ UND BARAHONA

Die Dominikanische Republik ist für ihre große Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten bekannt. Insbesondere in der Region Puerto Plata, im Norden der Karibikinsel, kommen Fischliebhaber voll auf ihre Kosten: ob Riesengarnelen, Schwertfische, grätenarme Knorpelfische mit weißem Fleisch, Hummer oder Muscheln – es ist für jeden das Richtige dabei! Wer lieber Langusten bevorzugt, ist in den paradiesischen Regionen Barahona, im Südwesten, und in Samaná, im Nordosten, bestens aufgehoben. Serviert wird das Fischergericht in der Regel mit frittierten Kochbananen – eine köstliche Mischung für den Gaumen!

A WORLD OF DESTINATIONS

Thousands of lands and islands

Mag. Helena Melita: „Reisen und Essen gehen ist eine wunderbare Kombination und Griechenland hat kulinarisch so viel zu bieten, dass der Gaumenfreude der Besucher keine Grenzen gesetzt sind. In Griechenland werden die Erwartungen von Vegetariern als auch Fisch- und Fleisch-Liebhabern erfüllt, denn die Vielfalt der Gerichte ist sehr groß. Überzeugen Sie sich selbst an 365 Tagen im Jahr von der abwechslungsreichen, gesunden griechischen Küche. Lassen Sie Ihre Seele baumeln und genießen Sie die griechische Gastfreundschaft. Ein echtes Erlebnis für Leib und Seele.“



GRIECHISCHER WEIN GÖTTERTRANK IN DER GRIECHISCHEN MYTHOLOGIE

Als Erbe des Gottes Dionysos begleitet und bereichert der Wein mit fast 300 autochthonen Traubensorten bereits seit der Antike die griechische Küche. Weinjuwelen sind in jeder Region Griechenlands zu entdecken. Dank des dynamischen Beitrages einer neuen Winzergeneration und der Hilfe erfahrener Önologen wurden die vielfältigen, einheimischen Rebsorten mit edlen Rebsorten aus dem Ausland erfolgreich gemischt, wobei viele von diesen internationale Auszeichnungen erhalten haben. Die griechischen Weine zählen zu den besten der Welt, sowohl wegen des faszinierenden, einzigartigen Geschmacks, als auch aufgrund der großen Sortenvielfalt.



„MOUNT ATHOS AREA KOUZINA“ KULINARIK-FESTIVAL AM DRITTEN „FINGER“ DER CHALKIDIKE

Diese kulinarische Veranstaltung findet jährlich von 15. Mai bis 15. Juni in der Umgebung vom Berg Athos statt und zieht aufgrund der großen Resonanz viele gastronomische und önologische Besucher an. Beim Fest werden mit den von überall aus der Welt angereisten Gästen gemeinsam regionale Gerichte mit den viel gelobten Aromen des Golfes von Athos zubereitet, seltene Pflanzen und Kräuter vom Berg des Aristoteles gesammelt, traditionelle Festivitäten auf den Plätzen und Straßen der umliegenden Gemeinden organisiert, verschiedene Brotarten nach Großmutter Rezeptur gebacken und nicht zuletzt die wunderbaren Weine der Umgebung verkostet.



KÖSTLICHKEITEN FÜR DEN GAUMEN HONIG – KÄSE – OLIVENÖL

Das griechische Olivenöl ist wesentlicher Bestandteil der griechischen Ernährung, der griechischen Küche und gibt allen Ihren Gerichten die richtige, gesunde Note. Der auf der ganzen Welt bekannte Feta-Käse, aber auch eine Vielzahl von anderen Käsesorten, wie Kefalograviera, Kaseri, Ladotyri haben ihren Platz unter den bekannten griechischen Milchprodukten. Und nicht zu vergessen die köstliche Tradition der Löffelsüßigkeiten und die des Honigs, besonders bekannt als Zugabe beim griechischen Joghurt, aber auch vieler griechischer Mehlspeisen.

ÖAMTC | MEINE REISE APP



**Mein smarterer Reisepartner.
Einen Download entfernt.**

- ▶ Alle Infos speziell für meine Reise
- ▶ Individuelle Reise-Checkliste
- ▶ Übersichtliche Reise-Kassa
- ▶ Offline Nahverkehrspläne und Karten
- ▶ ÖAMTC Nothilfe-Assistent

www.oamtc.at/meinereise



Ein gutes Gefühl, beim Club zu sein.



Montserrat Sierra: „Katalonien ist immer eine Reise wert und lockt zu jeder Jahreszeit mit besonderen kulinarischen Spezialitäten, traditionsreichen Festen und originellen Events, die katalanische Kulinarik zu einem echten Erlebnis machen.“



KATALONIEN

KATALANISCHE KULINARIK RUND UMS JAHR

Kataloniens Küche ist zu jeder Jahreszeit so facettenreich und geschichtsträchtig wie die Landschaften zwischen Pyrenäengipfeln und Mittelmeerstrand. Hier verbinden sich nicht nur die kulinarischen Höhepunkte von Meer und Gebirge, sondern auch unterschiedlichste gastronomische Traditionen.

Ein gastronomisches Reiseerlebnis kann folglich die unterschiedlichsten Formen annehmen: Sei es ein „Blind Dinner“, das die Sinneserlebnisse des Tastens, Riechens und Schmeckens auf nie gekannte Weise potenziert oder eine Reise auf gastronomisch-literarischen Routen wie der Ruta Carvalho in Barcelona, die den literarischen Spuren Manuel Vázquez Montalbán folgt oder die Route Pla, plat a plat durch den Empordà, die dem Schriftsteller Josep Pla gewidmet ist – Gastronomie und Kultur gehen hier immer wieder eine enge Verbindung ein.

Wer die Höhepunkte der katalanischen Küche direkt in seinem Urlaubsdomicil genießen möchte, den wird das Angebot der Gastronomischen Hotels reizen. Dort setzt man aus Überzeugung ganz auf regionale Produkte, von denen viele sogar eine geschützte Ursprungsbezeichnung tragen. Tradition wird großgeschrieben, Innovation ist eine Leidenschaft, die Fusion von beidem ergibt ein gastronomisches Angebot höchster Qualität, das der Gast in ebenso stilvoller wie familiärer Atmosphäre genießt. Als touristische Marke umfassen die Gastronomischen Hotels einerseits kleine, aber feine Gasthäuser und Hotels, andererseits die Col·lectius de Cuina. Innerhalb dieser Gastronomieverbände organisieren sich renommierte Köche und Restaurants verschiedener Regionen mit dem Ziel, die kulinarische Vielfalt ihrer Heimat zu schützen.



Emmanuel Marcinkowski: „Baguette, Ratatouille, Macarons, Champagne! Das Wasser läuft einem förmlich im Mund zusammen ... Die französische Küche ist auf der ganzen Welt für ihre hohe Qualität und Vielfalt bekannt. Dieses außergewöhnliche Erbe hat dank zahlreicher leidenschaftlicher Küchenchefs nie aufgehört, sich weiterzuentwickeln, uns zu überraschen und zu erfreuen. Seit 2010 ist die französische Gastronomie sogar Teil des UNESCO Weltkulturerbes. Bon appétit!“



EIN FEST FÜR DIE SINNE GENIEßEN SIE!

Mehr als 1.000 verschiedene Käsesorten, Weltklasseweine, feinste Süßspeisen ... Die Vielfalt der französischen Regionen spiegelt sich in ihrer Küche wider: vom Norden bis in die Provence, von der Bretagne bis ins Elsass, im Burgund, im Südwesten oder auch auf Korsika. Das sehr anerkannte AOC-Gütesiegel zeichnet französische Produkte wie etwa Roquefort oder Calvados aus, die teilweise nach uralter Tradition hergestellt werden. Feinschmecker oder Liebhaber guter Produkte – die reichhaltige Palette an Geschmäckern wird Sie in jeder Region verführen.



TYPISCHE MÄRKTE & STERNERESTAURANTS STAUNEN SIE!

Entdecken Sie die französische Lebensart und plaudern Sie mit den Herstellern auf den lokalen Märkten wie z. B. in der Provence, wo buntes Gemüse und frische Düfte von Lavendel, Thymian und Rosmarin alle Sinne betören, oder in Frankreichs Gourmethauptstadt Lyon, in der Paul Bocuse zum Weltstar der Nouvelle Cuisine wurde. Oder erleben Sie eine Parisrundfahrt mit herrlichem Essen und Blick auf die Highlights der Stadt am Bord des Bustronome. Frankreich zählt zudem rund 600 Sternerestaurants mit berühmten Spitzenköchen wie Alain Ducasse oder Guy Savoy, die täglich ihre Leidenschaft und die Liebe für ihren Beruf auf die Teller ihrer Gäste zaubern.



DO IT YOURSELF ... PROBIEREN SIE!

Sie möchten die tollen Gerichte nicht nur im Urlaub genießen, sondern auch zu Hause nachmachen? Learning by doing ist angesagt! Suchen Sie im Périgord mit Trüffelhund nach schwarzen Diamanten oder fahren Sie zu einer Austernzucht in die Bucht von Arcachon, kosten Sie die besten Weine der Welt nach einem Spaziergang durch die Weinberge, lernen Sie, Ihren eigenen Boeuf Bourguignon oder hausgemachte Eclairs zuzubereiten ... Feinschmecker kommen in Frankreich voll auf ihre Kosten! Und sollte Sie zuhause der Gusto auf französische Küche packen, so wird jährlich am 21. März mit Good France weltweit eine Hommage an die französische Kochkunst gemacht.



Giovanni Bastianelli: „Italien ist seit jeher gleichbedeutend mit gutem Essen. Eine besonders verlockende Gelegenheit für einen Urlaub im Zeichen von kulinarischem Genuss bietet das diesjährige „Jahr des italienischen Essens – Anno del Cibo“. Entdecken Sie die unzähligen Facetten und Köstlichkeiten der italienischen Küche, in geschichtsträchtigen Kunststädten oder malerischen Dörfern, in Trattorien und Enotecche, auf Schlemmer- und Weinstraßen oder einem der vielen kulinarischen Feste, dies alles inmitten herrlicher Kunstschätze und vor einzigartigen Landschaftskulissen.“



BUON APPETITO! ITALIEN. WO GENIESSER ZU HAUSE SIND

So vielfältig wie das Land ist auch Italiens Küche, jede Region hat ihre ganz eigenen Spezialitäten und Gerichte. Prosciutto aus Parma oder San Daniele, Trüffel in Umbrien und Piemont, ligurisches Pesto, Büffelmozzarella aus Kampanien, Olivenöl aus Apulien und natürlich Pizza und Pasta, in der ganzen Welt Synonym für Italien – die kulinarische Vielfalt ist enorm. Nicht nur wohlschmeckend, auch gesund: natives Olivenöl, regionales Gemüse und fangfrischer Fisch, feste Bestandteile der italienischen Küche, fördern nachweislich die Gesundheit und gehören zu den Basisprodukten der so genannten Mittelmeerdiät, die die UNESCO zum Welterbe erklärt hat.

KULINARISCHE REISEWEGE WANDERN AUF SCHLEMMER- UND WEINSTRASSEN

Von Nord bis Süd führen zahlreiche Schlemmer- und Weinstraßen Italiens Urlauber in die schönsten Winkel. Namen wie Strada del Tartufo – Straße des Trüffels – im Piemont und der Lombardei, Strada dell’Olio in der Toskana, Ligurien und Umbrien oder Strada del Formaggio im Trentino lassen die Herzen von Feinschmeckern höher schlagen. 150 Weinstraßen schlängeln sich durch malerische Weinberge und führen zu traditionsreichen Weinkellereien. Ein unvergessliches Erlebnis bietet etwa eine Tour entlang der Prosecco-Straße in Venetien, der Bardolino-Straße am Gardasee oder der Strada del Vino Marsala in Sizilien, um nur einige zu nennen.

FOODFESTIVALS DIE TRADITION DER SAGRA

Bei unzähligen kulinarischen Festen, sog. Sagre, die zwischen Frühling und Herbst stattfinden, kann man die vielfältigen Produkte der neuen Saison probieren, malerische Dörfer entdecken und einzigartige Momente mit Musik und kulinarischen Spezialitäten erleben. Zu den bekanntesten Sagre zählen das im Frühling auf Sizilien stattfindende Mandelblütenfest sowie die herbstlichen Trüffelbeste in Piemont, Umbrien, Marken und Toskana. Das zauberhafte Camogli in Ligurien lädt zum Fischfest, in San Daniele und Parma wird beim Prosciuttofest der berühmte Schinken gefeiert, während Weinkenner bei den verschiedenen Weinfesten auf ihre Kosten kommen.

ORDENTLICHE MITGLIEDER DES CORPS TOURISTIQUE AUSTRIA



BOTSCHAFT DER ARABISCHEN REPUBLIK ÄGYPTEN

TOURISMUSABTEILUNG
KURFÜRSTENDAMM 151, D-10709 BERLIN
TEL.: +49-30/88 72 467-10, E-MAIL: MARKETING.DE@EGYPT.TRAVEL
www.egypt.travel



FREMDENVERKEHRSAMT DER VOLKSREPUBLIK CHINA

ILKENHANSSTRASSE 6, D-60433 FRANKFURT
TELEFON: +49-69/52 01 35, FAX: +49-69/52 84 90
E-MAIL: INFO@CHINA-TOURISM.DE
www.china-tourism.de



DEUTSCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS E.V. (DZT)

AUSLANDSVERTRETUNG ÖSTERREICH UND SLOWAKEI
REGIONALMANAGEMENT SÜDOSTEUROPA
E-MAIL: OFFICE-AUSTRIA@GERMANY.TRAVEL
www.germany.travel



TOURIST BOARD DOMINIKANISCHE REPUBLIK

HOCHSTRASSE 54, D-60313 FRANKFURT AM MAIN
TEL.: +49-69/9139 7878, FAX: +49-69/28 34 30, E-MAIL: AUSTRIA@GODOMINICANREPUBLIC.COM
ÖFFNUNGSZEITEN: MO BIS FR VON 09:00 BIS 17:00 UHR
www.godominicanrepublic.com



TOURISMUSWERBUNG FLANDERN-BRÜSEL

ELISABETHSTRASSE 16/11, A-1010 WIEN
TEL: +43-1/596 06 60, E-MAIL: OFFICE.AT@VISITFLANDERS.COM
www.visitflanders.com



ATOUT FRANCE – FRANZÖSISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

TEL.: +43-1/503 28 92
E-MAIL: INFO.AT@FRANCE.FR
www.france.fr



GRIECHISCHE ZENTRALE FÜR FREMDENVERKEHR

OPERNRING 8, A-1010 WIEN
TELEFON: +43-1/512 53 17-0, +43-1/512 53 17-17
E-MAIL: INFO@VISITGREECE.AT
www.visitgreece.gr



VISITBRITAIN

ALEXANDERPLATZ 1, D-10178 BERLIN
TEL.: +49-30/31 57 190, FAX: +49-30/31 57 19 40
E-MAIL: GB-REISEBRANCHE@VISITBRITAIN.ORG
www.visitbritain.at



HONG KONG TOURISM BOARD

HONG KONG TOURISM BOARD

TEL.: +49 (0)69 95 91 29-0
E-MAIL: FRAWWO@HKT.B.COM
DiscoverHongKong.com



TOURISM IRELAND

UNTERE DONAUSTRASSE 11/3. OG, 1020 WIEN
TEL.: +43-1/581 89 22 70, FAX: +43-1/585 36 30 88, E-MAIL: SBOPP@TOURISMIRELAND.COM
KEIN KUNDENVERKEHR
www.ireland.com

ORDENTLICHE MITGLIEDER DES CORPS TOURISTIQUE AUSTRIA



STAATLICHES ISRAELISCHES VERKEHRSBÜRO

FRIEDRICHSTRASSE 95, D-10117 BERLIN
TEL. +49 030 2039970, FAX +49 30 20399730, E-MAIL: INFO-DE@GOISRAEL.GOV.IL
www.goisrael.de



ITALIENISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS ENIT WIEN

MARIAHILFER STRASSE 1B / TOP XVI, 1060 WIEN
TEL. +43-1/505 16 30-12, FAX +43-1/505 02 48
E-MAIL: VIENNA@ENIT.IT
www.enit.at, www.italia.it



JAMAICA TOURIST BOARD

AUSLANDSVERTRETUNG DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ
TEL.: +49 (0) 2104 83 29 74, FAX: +49 (0) 2104 91 26 73
E-MAIL: JAMAICA@FASTFORWARD-MARKETING.DE
www.visitjamaica.com



CATALAN TOURIST BOARD

PALMENGARTENSTRASSE 6, D-60325 FRANKFURT AM MAIN
TEL.: +49-69/7422 4873, E-MAIL: INFO.ACT.DE@GENCAT.CAT
www.katalonien-tourismus.de, www.catalunya.com



KROATISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS

LIECHTENSTEINSTRASSE 22A/1/1/7, 1090 WIEN
TEL.: +43-1/585 38 84, FAX: +43-1/585 38 84 20, E-MAIL: OFFICE@KROATIEN.AT
www.kroatien.at



CUBANISCHES FREMDENVERKEHRSBÜRO

STAVANGERSTRASSE 20, D-10439 BERLIN
TEL.: +49/30/44 71 81 20, E-MAIL: INFO@CUBAINFO.DE
www.cubainfo.de, www.cubatrael.cu, www.autenticacuba.com



FREMDENVERKEHRSAMT MALTA

OPERNRING 1/R/5/513, 1010 WIEN
TEL.: +43-1/585 37 70, FAX: +43-1/585 37 71, E-MAIL: WIEN@URLAUBMALTA.COM
KUNDENVERKEHR: MO - DO 09.00 BIS 17.00 UHR, FR 09.00 BIS 15.00 UHR NACH TELEFONISCHER VEREINBARUNG
www.visitmalta.com



STAATLICH MAROKKANISCHES FREMDENVERKEHRSAMT

GRAF-ADOLF-STRASSE 59, D-40210 DÜSSELDORF
TEL.: 0049/211-370551, 370552, E-MAIL: MAROKKO@MFVA.DE, HAROUCHI@MFVA.DE
www.visitmorocco.com



MEXIKANISCHES FREMDENVERKEHRSBÜRO

TAUNUSANLAGE 21, D-60325 FRANKFURT/MAIN
TEL.: +49 69 253 509 (FÜR DIE BRANCHE),
GEBÜHRENFREIE SERVICENUMMER FÜR INFORMATIONEN ZUM LAND: 00800 11 11 22 66
FAX: +49 69 253 755 (FÜR DIE BRANCHE);
GEBÜHRENFREIES FAX FÜR INFORMATIONEN ZUM LAND: 00800 66 66 22 33, E-MAIL: GERMANY@VISITMEXICO.COM

ORDENTLICHE MITGLIEDER DES CORPS TOURISTIQUE AUSTRIA



ÖSTERREICH WERBUNG WIEN

VORDERE ZOLLAMTSSTRASSE 13, 1030 WIEN
TEL.: +43 1 588 66-0, FAX: +43 1 588 66-40, E-MAIL: B2B_INFO@AUSTRIA.INFO
www.austriatourism.com



POLISH
TOURISM
ORGANISATION

POLNISCHES FREMDENVERKEHRSAMT

FLEISCHGASSE 34/2A, 1130 WIEN
TEL.: +43-1/524 71 91, FAX: +43-1/879 05 300, E-MAIL: WIEN@POT.GOV.PL
www.polen.travel



TURISMO DE PORTUGAL

ZIMMERSTRASSE 56, D-10117 BERLIN
TEL.: +49 30 254 10 60, E-MAIL: INFO.AUSTRIA@TURISMODEPORTUGAL.PT
www.visitportugal.com, www.turismodeportugal.pt



VISIT RUSSIA AUSTRIA

TEL: +43-1/230 85 35, FAX: +43-1/230 85 35 50, E-MAIL: VISITRUSSIA@EUROEXPO-VIENNA.COM
www.russia.travel, www.facebook.com/visitrussiaAustria



SCHWEIZ TOURISMUS

INFO UND BROSCHÜRENBESTELLUNG: 00800 100 200 30 (KOSTENLOS)
E-MAIL: INFO@MYSWITZERLAND.COM
MySwitzerland.com



TOURISMUS-VERTRETUNG DER SLOWAKISCHEN REPUBLIK

OPERNRING 1/R/507, 1010 WIEN
TEL. +43-1/513 95 69, +43-650/911 40 90, E-MAIL: OFFICE.AT@SLOVAKIA.TRAVEL
www.slovakia.travel



SLOWENISCHES TOURISMUSBÜRO WIEN

OPERNRING 1/R/4/447, A-1010 WIEN
TEL.: +43-1/715 40 10, FAX: +43-1/713 81 77, SLOWENIEN.AT@SLOVENIA.INFO
www.slovenia.info



SPANISCHES FREMDENVERKEHRSAMT (TURESPAÑA)

TEL.: +43-1/512 95 80-10 (10.00 BIS 14.00 UHR), E-MAIL: VIENA@TOURSPAIN.ES
KEIN KUNDENVERKEHR – ANFRAGEN PER E-MAIL
www.spain.info



TSSCHECHISCHE ZENTRALE FÜR TOURISMUS – CZECHTOURISM ÖSTERREICH & SCHWEIZ

PENZINGER STRASSE 11-13, 1140 WIEN
TEL.: +43/1/89 202 99; E-MAIL: WIEN@CZECHTOURISM.COM
KUNDENVERKEHR NUR NACH ZUVORGEHENDER TELEFONISCHER VEREINBARUNG
www.czechtourism.com

ORDENTLICHE MITGLIEDER DES CORPS TOURISTIQUE AUSTRIA



TOURISM AUTHORITY OF THAILAND

UNTERE DONAUAUSTR 11/3 OG, 1020 WIEN
TEL.: +43-1/585 36 31 39, FAX: +43-1/585 36 30 88, E-MAIL: THAILAND.AUSTRIA@AVIAREPS.COM
KUNDENVERKEHR: MO-FR 09.00 BIS 17.00 UHR
www.thailandtourismus.at



TUNESISCHES FREMDENVERKEHRSAMT

OPERNRING 1/R/508, 1010 WIEN
TEL.: +43-1/585 34 80, FAX: +43-1/585 34 80 18, E-MAIL: OFFICE@TUNESIENINFO.AT
KUNDENVERKEHR: MO BIS DO 09.00 BIS 17.00 UHR, FR 09.00 BIS 16.00 UHR
www.discovertunisia.at www.truetunisia.travel #truetunisia



TÜRKISCHE BOTSCHAFT/INFORMATIONENABTEILUNG FÜR KULTUR UND FREMDENVERKEHR

SINGERSTRASSE 2/8, 1010 WIEN
TEL.: +43-1/512 21 28, FAX: +43-1/513 83 26, E-MAIL: OFFICE@TURKINFO.AT
ÖFFNUNGSZEITEN: MO – FR VON 9:00 BIS 17:00 UHR
www.goturkey.com, www.turkinfo.at



HUNGARIAN TOURISM AGENCY, DIRECTORATE OF HIGH PRIORITY AFFAIRS

INTERNATIONAL BUSINESS DEVELOPMENT PROGRAMME
RESIDENCE 1. BUILDING, 1027 BUDAPEST, KACSA ST. 15-23
TEL: +36-20/392 9886, FAX: +36-70/489 2576, E-MAIL: KINGA.FARKAS@MTU.GOV.HU
[HTTP://AT.GOTOHUNGARY.COM](http://AT.GOTOHUNGARY.COM)



VISIT USA COMMITTEE AUSTRIA

C/O VERKEHRSBÜRO RUEFA REISEN GMBH
OPERNRING 3-5, 1010 WIEN
E-MAIL: VUSAOFFICE@VISIT-USA.AT
www.visit-usa.at



FREMDENVERKEHRSZENTRALE ZYPERN

SCHILLERSTRASSE 31, D-60313 FRANKFURT/MAIN, DEUTSCHLAND
KOSTENFREIE HOTLINE AUS ÖSTERREICH: 0800 80 80 13, FAX +49-69/25 02 88, E-MAIL: INFO@CTO-FRA.DE
KURFÜRSTENDAMM 182, D-10707 BERLIN, DEUTSCHLAND
TEL: +49-30/30 86 83 12, FAX: +49-30/30 86 83 08, E-MAIL: CTO_BERLIN@T-ONLINE.DE
www.visitcyprus.com

CORPS TOURISTIQUE AUSTRIA

POSTFACH 25, 2232 DEUTSCH-WAGRAM
TEL. +43-699/18 20 69 18
E-MAIL: CORPS-TOURISTIQUE@HOTMAIL.COM
www.corps-touristique.at

HERAUSGEGEBEN VON CORPS TOURISTIQUE AUSTRIA, JUNI 2018.
ALLE BILDER © BEI DEN JEWEILIGEN FREMDENVERKEHRSSÄMTERN.

LAYOUT & GRAPHIK: MARTIN BRUNO WALTHER



Marta Kucerová: „Ein berühmtes Sprichwort sagt: Die Liebe geht durch den Magen ... und deshalb kann man sich nicht in ein Land verlieben, ohne die Begeisterung für die Nationalgerichte zu zeigen. Die slowakische Küche ist bunt und vielfältig wie die slowakische Landschaft. Die historischen Gemeinsamkeiten mit der ungarischen, österreichischen und tschechischen Küche sind spürbar, dennoch sind die Brimsen-Nockerln so eindeutig slowakisch genauso wie Sauerkrautsuppe, Kartoffelpuffer oder einzigartige Schafkäse-Sorten wie „Ostiepok“ und „Korbaciky“, frisch oder geräuchert.“



LUKULLISCHE GENÜSSE

BRIMSEN-NOCKERLN, GEBACKENE GANS MIT LOKŠE UND SKALICKY TRDELNIK

Die slowakische Küche ist geographisch differenziert: In den Gebirgsgebieten dominieren Gerichte mit Schafkäse, Milch, Kartoffeln, Speck und Sauerkraut, in niedriger gelegenen Orten findet man mehr Fleisch, sehr oft gebraten, mit verschiedenen Beilagen, pikante Bratwürste, gebackene Gänse oder Enten mit typischen „Lokše“ aus Kartoffelteig. Die traditionellen Spezialitäten kann man am besten bei Saisonmärkten oder sehr beliebten Food Festivals verkosten: Ob typische Brimsen-Nockerln oder „Strapacky“ (Nockerln mit Sauerkraut), Kartoffelpuffer einfach oder mit Gänseleber gefüllt, gebratene Würste jeder Art, Buchteln mit Marmelade, Topfen oder Mohn oder ein interessantes Süß-Gebäck, Skalický Trdelník, in der Form eines hohlen Zylinders.

Bei der Restaurant-Auswahl, sollte man unterscheiden, ob man traditionell oder modern essen will. Restaurants mit traditioneller Küche heißen oft Koliba oder Salaš und bieten vor allem traditionelle Schafkäsespezialitäten an. Zu einem guten slowakischen Mittagessen gehört unbedingt eine Suppe – Sauerkraut- oder Knoblauchsuppe (in einigen Restaurants in kleinen Brotläben serviert), Bohnensuppe mit Würstchen, Linsensuppe mit Sauerrahm, Rindfleisch- oder Hühnersuppe. Ein gastronomisches Ereignis ist das Gänsefest, speziell in den Dörfern rund um die Hauptstadt Bratislava: Gebackene Gänse mit Rotkraut und „Lokše“ als Beilage sind eine Delikatesse, die besten werden in Slovensky Grob serviert. Zu einem guten Essen gehört guter Wein oder Bier. Die Weinproduktion in der Slowakei hat lange Tradition: Es gibt sechs große Weinanbaugebiete und acht Weinstraßen. Der Weinangebot ist breit: von leichten Weißweinen über modernen Rosé, Rotweinen bis zu den einzigartigen Süßweinen aus dem Tokaj-Gebiet in der Ost-Slowakei. Die Bier-Fans werden von hoher Qualität und großen Auswahl der slowakischen Biere begeistert. Neben den großen Marken wie Zlatý Bažant, Smädny Mních oder Sariš, sind jetzt die nicht gefilterten Biere aus vielen Mini-Bierbrauereien sehr populär. Mehr Infos: www.slovakia.travel



Holger Lenz: „Nach Großbritannien reisen wegen des Essens? Unbedingt! Die Britische Küche hat sich in den vergangenen Jahren gewandelt. Neben Klassikern wie Fish’n’Chips und Afternoon Tea, findet man an den Küsten frische Meeresfrüchte; auch walisisches Lamm ist eine Spezialität. Vom gemütlichen Gastropub bis zum Sternerestaurant, die Auswahl ist riesig. In Schottland ist eine Whisky-tour ein tolles Erlebnis. Lokale Gin-Destillieren und Craft-Beer-Brauereien bieten interessante Führungen an. Mein persönlicher Favorit für’s Frühstück: Rhubarb & Ginger Jam.“



AFTERNOON TEA DER KLASSIKER AM NACHMITTAG

Bei einem Aufenthalt in Großbritannien sollte ein klassischer Afternoon Tea, wie ihn die Briten lieben, nicht fehlen. Zumeist auf Etagern serviert, gehören neben herzhaften Sandwiches die typischen hausgemachten Scones (Gebäck) mit Clotted Cream (besonders dicker Obers) und Erbeermarmelade dazu sowie diverse Kuchen und natürlich jede Menge Tee. Beste Adressen sind die Luxushotels in London wie The Savoy oder The Ritz. Besonders charmant wird der Afternoon Tee in vielen kleinen Cafés auf dem Land serviert.



ENGLISCHE WEINE UNERWARTET UND VIELFÄLTIG

Kaum jemand weiß, dass in England ausgezeichnete Weine produziert werden. Das Klima der Insel ist dank der Seeluft mild, die Zahl der Sonnenstunden kann sich sehen lassen und so haben einige Bauern ihr Farmland kurzerhand mit Rebstöcken bepflanzt. Auf kleinen Weingütern entstehen mittlerweile beste englische Weine und Champagner, viele von ihnen wurden bereits ausgezeichnet. Probieren Sie erlesene Weine aus Süngland in einer dazu passenden, umwerfenden Kulisse.



FISH’N’CHIPS INOFFIZIELLES NATIONALGERICHT

Ohne dieses Essen geht es in Großbritannien nicht. An jeder Ecke ist es als Take Away zu bekommen. In Pubs ist es fester Bestandteil des traditionellen Pubfood. Aber auch in gehobenen Restaurants wird der Klassiker gern modern interpretiert und steht auf der Speisekarte. Gute Fish’n’Chips-Läden in kleinen Orten erkennt man leicht an der langen Schlange der Wartenden. Traditionell in Papier gewickelt, ist dieses Gericht in einem Fischerörtchen am Wasser sitzend, ein echter Hochgenuss.



Nizar Slimane: „Jede Region in Tunesien bereitet Couscous in verschiedenen Varianten zu. In Monastir zum Beispiel wird Couscous gerne mit Fisch serviert, im Landesinneren findet man eher Gemüse mit Lamm oder Kaninchen auf der Speisekarte. Bei uns, auf den Kerkennah-Inseln ist Couscous gefüllt mit Reis und Spinat eine Spezialität, die man am besten mit Familie und Freunden genießt. Guten Appetit oder „Chahia Tayba“ auf tunesisch.“



SO ISST TUNESIEN

VOM BERÜHMTEIN COUSCOUS ÜBER DIE WURSTSPEZIALITÄT MERGUEZ BIS HIN ZU SENSATIONELLEN FISCHGERICHTEN – MEDITERRANE LEICHTIGKEIT TRIFFT AUF ARABISCHE INTENSITÄT

„Tunesien isst rot, viele Tomaten, Paprika und Harissa“, erzählt Rafik Tlati, der tunesische Profikoch, und fügt hinzu, dass Tunesier ihr Essen scharf gewürzt lieben. Aber auch Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Petersilie, Ei, Thunfisch und Kartoffel zählen zu den Grundnahrungsmitteln.

In der tunesischen Küche schmeckt man zahlreiche Kulturen, die sich im Laufe der Jahrhunderte im Land zeitweise oder für immer niedergelassen haben. Die Berber, die das Land ursprünglich besiedelten, führten den Couscous ein. Später beherrschten Araber jahrhundertlang zusammen mit den geschäftstüchtigen Phöniziern den Gewürzhandel. Durch sie gelangten erstmals Nelken und Muskatnüsse in das antike Karthago. Sie waren so kostbar, dass sich nur die reichsten und vornehmsten Häuser den Luxus exotischer Gewürze leisten konnten. Die Chilischote, aus der das tunesische Nationalgewürz „Harissa“ gemacht wird, wurde erst im Mittelalter aus Südamerika nach Tunesien importiert.

Aus der kulturellen Vielfalt lässt sich auch die Diversität der tunesischen Küche erklären, die von Familie zu Familie variiert. Die Rezepte werden von Generation zu Generation meist mündlich weitergegeben und immer leicht verändert. Einige Zutaten sind jedoch charakteristisch für die tunesische Küche: frisches, von der Sonne verwöhntes Obst und Gemüse, als Basis der meisten Gerichte. Tunesien ist der viertgrößte Olivenölproduzent weltweit, daher liegt auf der Hand, dass die meisten Speisen mit Olivenöl zubereitet werden ... und es auch gerne mit Harissa und Thunfisch, als kleine Vorspeise serviert wird!



Ekavi Charalambidou: „Zypern bedeutet 340 Sonnentage, ganzjährig mildes Klima, Baden von Mai bis November und eine große Vielfalt an Aktivitäten. Egal, ob Sie als Badeurlauber, Wanderfreund, Sportbegeisterter oder Kulturliebhaber auf die Insel kommen – Sie werden begeistert sein! Die Kulinarik Zyperns ist hierzu die perfekte Ergänzung, denn mit der Inselküche lässt sich erleben, dass Zypern am Schnittpunkt dreier Kontinente Einzigartiges zu bieten hat.“



DAS WEINFEST IN LIMASSOL WEIN OHNE LIMIT!

Zypern besitzt eine der ältesten Traditionen zur Weinherstellung. Der Dessertwein Commandaria gilt als der älteste Markenwein der Welt. Diese lange Tradition wird in Limassol, eine der wichtigsten Weinregionen Zyperns, mit einem großen Fest gefeiert. Das Weinfest findet seit 1961 jedes Jahr von Ende August bis Anfang September statt und bietet seinen Besuchern einen Schnupperkurs in die zyprische Weinkultur!



HALLOUMI DIE ATTRAKTION BEI JEDEM GRILLFEST!

Halloumi, der traditionelle Käse der Insel, ist ein ungereifter, halbweicher, weißer Käse aus Schafs- oder Ziegenmilch, oft auch aus einer Mischung der beiden. Charakteristisch sind die zugefügten frischen Minzblätter und die gefaltete Form. Seine besondere Eigenschaft bei hohen Temperaturen nicht zu schmelzen oder zu zerlaufen und seine vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten machen den Halloumi einzigartig – frisch, gebraten, gebacken oder gegrillt.



MEZE ICH WILL ALLES PROBIEREN!

Die Essenswahl in einer traditionellen zyprischen Taverne ist einfach: Meze! Serviert werden bis zu 30 kleine Speisen. Angefangen wird mit Vorspeisen wie Salat, Oliven und unterschiedlichen Pasten und Dips. Bei einem Fleisch- oder Fischmeze folgen kleine Hauptgerichte. Abgerundet wird der Meze durch oftmals hausgemachte Süßigkeiten oder frisches Obst. Genießen Sie den Meze langsam, also „siga-siga“.

Urlaub geht durch den Magen



Unsere Hotel-Tipps für alle Kulinarik-Fans – von mediterran bis exotisch:

Türkei

Club Marvy by Paloma ★★★★★ (ADB16061)

7 Nächte im Bungalow mit Vollpension Plus, z.B. am 04.10.18 / inkl. Flug ab Wien ab 612€ p.P.

Griechenland

Sani Beach Resort ★★★★★ (SKG10071)

7 Nächte im Doppelzimmer Economy mit Vollpension, z.B. am 25.10.18 / inkl. Flug ab Wien ab 656 € p.P.

Mauritius

Long Beach A Sun Resort Mauritius ★★★★★ (MRU22199)

7 Nächte in einer Junior Suite mit Halbpension, z.B. am 03.09.19 / inkl. Flug ab Wien ab 1472 € p.P.

Buchbar in Ihrem Reisebüro oder auf vtours.com.

vtours GmbH
Weißbürger Str. 30 • 63739 Aschaffenburg
+49 (0) 60 21/ 86 2117 85 • service@vtours.de

vtours 
Urlaub, der passt.



Sonja Buocz-Lamatsch: „Thailand begrüßt jeden Besucher mit wunderbaren Menschen und dem berühmten Lächeln. Dazu gesellen sich besondere Orte, Erlebnisse und aufregende Kulinarik. Die Küche präsentiert sich dabei als Spiegelbild des Landes: bunt, vielfältig, exotisch, immer für eine Überraschung gut. Die Speisen verbinden die unterschiedlichen Geschmäcker der Einwanderer mit jenen der ansässigen Kulturen und liefern so Zeugnis der bemerkenswerten Vielfalt und des kulturellen Erbes der Thai. Tauchen Sie ein ins Land des Lächelns und des Genusses!“



THAI-KÜCHE **SÜSS, BITTER, SCHARF ...** **GESCHMACKSVARIATIONEN OHNE ENDE**

Vielen Genießern gilt die thailändische Küche als eine der besten – ob im Luxusrestaurant oder bei den Garküchen am Straßenrand. So hat der Gourmetführer Michelin seine Sterne in Bangkok nicht nur an Top-Restaurants, sondern auch an eine Garküche verliehen – ein Zugeständnis an die besonders köstlichen und schmackhaften Speisen Thailands. Sei es traditionell, Home-cooking oder Verfeinerung auf modern – für jeden Geschmack findet sich ein entsprechendes Gericht. Die Nuancen in den Speisen sollten dabei von scharf bis bitter und von süß bis sauer abdecken. Dafür finden vor allem typische Produkte wie Thai-Ingwer, Limetten und Chilis Verwendung.



STREETFOOD **GENUSS-ERLEBNIS IM FREIEN**

Thai-Kulinarik pur erlebt man am besten bei den Food Stalls an jeder Straßenecke, besonders auch nachts, vielleicht sogar bei einer Food-tour. Das sind die Wohnküchen der Thais – wegen der beengten Platzsituation daheim und aufgrund der hervorragenden Qualität und Frische des Angebots bevorzugen die Einheimischen diese Open-Air-Gasthäuser anstatt selbst zu kochen. Man sollte sich der Idee anschließen, um so auch gleich ein Stück typischer Thai-Alltags-Kultur zu erleben. Oft findet man dabei in spezifischen Straßenzügen besondere Schmankerl, während in der nächsten Gasse schon wieder etwas ganz anderes aufgetischt wird.



BUNTE MÄRKTE **HERAUSGEPUTZTE FRÜCHTE**

Exotische Früchte wie Rambutan, Mangostane und die Stinkfrucht Durian ebenso wie Bio- oder vegane Produkte sind nur Teile der unbeschreiblichen Vielfalt auf lokalen Märkten. Hier zeigen Thais ihre innere Harmonie auch im Umgang mit den Produkten: das Angebotene soll nicht nur schmecken, sondern auch prachtvoll aussehen – so ist Deko und Food Carving, also Schnitzkunst an Früchten und Gemüse, ein wichtiger Teil der Speisenpräsentation. Dies können auch Besucher, gekoppelt mit Kochkursen, erlernen, um so dem Geheimnis der Thai-Küche näher zu kommen ... Danach schmeckt es auf jeden Fall für alle nur „aroi“, also einfach köstlich!



Teresa Ortiz: „Wussten Sie, dass 2017 acht Millionen Besucher Spanien wegen der ausgezeichneten Kulinarik bereist haben? Essen und Genießen sind fundamentale Bestandteile unserer Kultur. Spanien bietet gastronomisch eine schier grenzenlose Vielfalt, egal ob am Festland oder auf den Inseln. Hier finden Sie von der einfachen Bar am Strand und Restaurants mit klassischer Küche bis hin zu Michelin-Sterne-Restaurants einfach alles. Wir empfehlen Ihnen die „Tavernen mit Geschichte“ Madrids und zwei spannende Gastro-Festivals. Gute Gründe für eine Reise nach Spanien.“



BASKENLAND
MUNDAKA-FESTIVAL
27. BIS 29. JULI 2018

Das „Basque Music & Cook Festival“ findet an einem der spektakulärsten Orte des Baskenlandes statt: Im Biosphärenreservat Urdaibai und im Surfer-Paradies Mundaka am Ufer des Atlantik. Hier trifft Musik auf Gastronomie und Natur. Musiker aus aller Welt tischen richtig gute Musik auf. So werden heuer Gruppen wie CHK CHK CHK, Bunbury, Biffy Clyro, Vintage Trouble und Belako zum Festival erwartet. Das kulinarische Rahmenprogramm besteht aus Koch-Workshops, Show-Cooking sowie Verkostungen von Weinen und zahlreichen Köstlichkeiten. Mit Garantie gibt es weltweit kein Konzertprogramm, das kulinarisch so ausgezeichnet untermalt ist.



MADRID
HUNDERTJÄHRIGE
RESTAURANTS & TAVERNEN

In manchen Tavernen Madrids wird schon seit über 300 Jahren Stadtgeschichte geschrieben. Erkennbar sind sie von außen an der eigenen Bodenplatte und den gekachelten Fassaden, im Inneren an ihrem historischen Ambiente. Hier scheint die Zeit stehengeblieben zu sein. Bedeutende Persönlichkeiten der Stadt gingen hier aus und ein, Literaten der „Belle Epoque“, Stierkämpfer und der spanische König Alfons XII selbst. Auf den Teller kommen klassische, madrilenische Gerichte. Profis touren von einer Taverne zur nächsten und verkosten in jeder die hauseigene Spezialität, ob Tortilla, Stockfisch-Kroketten, Eintopf, Spanferkel oder Kutteln.



GALICIEN
O GROVE – MEERESFRÜCHTE-FESTIVAL
4. BIS 14.10.2018

In Galicien versteht man es, gut zu essen. Eines der Zentren des Genusses ist O Grove, ein geschäftiger Fischerhafen am Atlantik und „Paradies der Meeresfrüchte“. Einmal im Jahr widmet man sich zur „Fiesta del Marisco“ ganz den frangfrischen Köstlichkeiten aus dem Meer, die man in den zahlreichen „Buden“ am Hafen oder in den Restaurants des kleinen Ortes kredenzt. Aufgetischt werden beste Fische, Langusten vom Grill, Herzmuscheln im eigenen Saft, überbackene Jakobsmuscheln oder das galicische Nationalgericht „Pulpo a feira“. Und dazu eisgekühlten Wein aus den Rias Baixas. Alles zu zivilen Preisen. Abends gibt es eigene „Marisco-Konzerte“.



Jan Ciglenecki: „Bei uns in Slowenien gibt es mehr als 200 Brotsorten, hunderte verschiedene Suppen und rund 1.200 Nationalgerichte ... Dass sich in einem kleinen Land mit zwei Millionen Einwohnern eine solche Vielzahl an Speisen erhalten hat, zeigt den Stellenwert, den Ursprünglichkeit und Echtheit in Slowenien haben. Genau diesen „Spirit“ der Einzigartigkeit vermitteln die zahlreichen Kulinarik-Festivals und traditionellen Feste, die den Schätzen der Natur gewidmet sind – von den Kirschen zu den Kaki-Früchten über das Salz und das Olivenöl bis hin zum Wein und dem Pršut.“



WELTBESTE WEIBLICHE KÜCHENCHEFIN „HIŠA FRANKO“ – HEIMAT DER BERÜHMTE STARKÖCHIN ANA ROŠ

„Hiša Franko ist kein klassisches Hotel und auch kein Fine-Dinig-Restaurant“, meint Ana Roš. „Es ist einfach Hiša Franko. Unser Haus und das Haus unserer Gäste.“ Zusammen mit ihrem Mann Valter Kramar hat die Autodidaktin, die eigentlich vor hatte, Diplomatin zu werden, den Gasthof der Schwiegereltern zu neuem Leben erweckt und eine völlig neue Küchenlinie entwickelt. „So viel Produkte wie möglich aus der Region beziehen und möglichst alles, auch Brot und Pasta, selber machen“, lautete das Prinzip. Heute hat Ana sich wieder weiterentwickelt und zählt zu den besten der Besten – 2017 ausgezeichnet mit dem „World’s Best Female Chef Award“. www.hisafranko.com



STREETFOOD-PARTY AM FLUSS „OPEN KITCHEN“ – LJUBLJANAS BELIEBTES KULINARIK-FESTIVAL

Jedes Jahr im Frühjahr verwandelt sich Ljubljanas Marktplatz am Flussufer in eine Freiluftbühne für kulinarischen Genuss. Jeden Freitag bieten die Chefs der besten Restaurants des Landes Einblick in ihr Schaffen. Bei dieser Gelegenheit kann man natürlich auch das eine oder andere Rezept erhaschen. Und es darf da und dort gekostet werden. „Open Kitchen“ nennt sich das Festival, bei dem bis Ende Oktober jeden Freitag mehr als 30 Gastronomiebetriebe vertreten sind – vom trendigen Gourmet-Treff, über die traditionelle Gostilna, bis hin zum Urlaub am Bauernhof-Betrieb. www.odprtakuhna.si



MEDITERRANE GENÜSSE AM MEER SALZ, WEIN UND OLIVENÖL ALS BASIS TRADITIONELLER GERICHTE

„Slowenisch Istrien“ wie der Landstrich an der Adriaküste heißt, hat viel von seiner Ursprünglichkeit bewahrt. Zu seinen wichtigsten Schätzen zählt neben Salz auch das lokale Olivenöl. Es erhält sein charakteristisches Aroma aufgrund der klimatischen Besonderheiten Istriens und wurde zur geschützten Marke erklärt. Viele Restaurants und Gostilnas an der Adriaküste überraschen durch kreative Fischküche. Der Branzino wird an der Küste traditionell gemeinsam mit Kartoffeln und Gemüse im Rohr geschmort. Dazu schmeckt der „Malvazija“, ein trockener, frischer Weißwein oder ein „Refošk“, ein süffiger, dunkelvioletter Roter. www.slovenia.info

FERIEN[®]

MESSE WIEN



Da will ich hin!

10. – 13. JÄNNER 2019
MESSE WIEN
www.ferien-messe.at



Yvette Polasek: „Knödel, Entengerichte und Saucen sind aus der Tschechischen Küche nicht wegzudenken, doch findet man heute unter den Topfdeckeln und auf den Speisekarten unserer nördlichen Nachbarn viel mehr als diese traditionellen Komponenten. Auf der deutschsprachigen Website www.czechspecials.cz erfährt man zahlreiche interessante Details über die böhmische, mährische und schlesische Küche, bekommt Lokalempfehlungen und findet auch Rezepte zum Nachkochen. Wir wünschen guten Appetit dabei und „dobrou chut“!



MITTELMÄHREN: OLMÜTZER QUARGEL DER EINZIGARTIGE GESCHMACK DER HANNA-REGION

Kosten Sie den echten Olmützer Quargel dort, wo er herkommt. Sogar Feinschmecker werden vom pikanten Geschmack und Duft dieser goldfarbenen reifen Käsetaler verzaubert sein. Gewonnen wird dieser einzigartige Käse in einem natürlichen 2-Phasen-Reifungsprozess aus Sauer Milch. In Lostice, dem Herkunftsort der Olmützer Quargel, der rund 30 km nördlich von Olmütz liegt, erfährt man im Quargel-Museum alles über die Geschichte und Herstellung dieser Spezialität. Geheimtipp: In der Quargel-Konditorei können Sie zahlreiche, auf den ersten Blick süße Köstlichkeiten – von Cremeschnitten bis zu Windbeuteln – verkosten, die alle Olmützer Quargel als Basiszutat haben.



OSTMÄHREN: FRGÁL KUCHEN SO GROSS WIE MÜHLENRÄDER

Es wird gesagt, wer nie einen walachischen Frgál gekostet hat, der weiß nicht, wie ein wirklich guter Kuchen schmeckt. Die riesigen Rundkuchen aus Hefeteig mit reichlich süßem Belag und mit Bröselteig oben drauf, sind der ganze Stolz der Walachei. Die Füllung ist fast zweimal so dick wie der Teig selbst, am beliebtesten sind Birnen, Topfen, Zwetschgenmus oder Mohn. Das Geheimnis eines perfekten, geschmeidigen Frgál liegt aber im dreimaligen Aufgehen des Teigs. Zu kosten gibt es diese Spezialität bei zahlreichen Volksfesten in Mähren, u. a. im Freilichtmuseum in Roznov pod Radhostem oder beim Karlovský Gastrofestival in Velké Karlovice (06./07.10.2018).



SÜDBÖHMEN: KARPFFEN & CO. KULINARISCHE ÜBERRASCHUNG DER TSCHECHISCHEN KÜCHE

Die Tradition der Teichwirtschaft und die Zucht der Süßwasserfische in Tschechien geht bis ins 12. Jhd. zurück. Die Gründung von Teichen wurde vor allem von den Adelsgeschlechtern der Rosenberger und Schwarzenbergs unterstützt. Zurzeit befinden sich in Tschechien rund 21.000 Teiche, die meisten auf dem Gebiet Südböhmens. Gerade in und um Trebon, Jindrichuv Hradec und Budweis kann man eine Vielzahl an Fischspezialitäten kosten, wie z. B. Karpfenkroketten, Karpfen „schwarz“ oder „blau“ u. v. m. Eine besondere Attraktion ist aber auch das traditionelle herbstliche Abfischen der Teiche, das oft für die Öffentlichkeit zugänglich ist.



Ekaterina Kohlhauser: „Das Essen und Trinken in Russland ist genauso reich und vielfältig wie seine Geschichte, seine Regionen und Völker. Die russische Küche ist eine Verschmelzung von vielen verschiedenen Traditionen. Pelmeni, Blini, tatarisches Tschak-Tschak zu probieren, den berühmten Borscht zu kosten und natürlich den Geschmack des Kaviars zu erleben sind Bestandteile eines kulinarischen Pflichtprogrammes.“



KWAS – DAS SOMMERGETRÄNK NR. 1 BESTE ERFRISCHUNG FÜR GROSS UND KLEIN

Das Brot in Russland ist nicht nur Essen, sondern auch eine Grundlage für traditionelle Getränke, wie z. B. für den Brottrunk (russ. Kwas). Ein leicht säuerlicher Geschmack, Brotaroma, dunkle Bierfärbung – und absolut alkoholfrei. Nicht umsonst gehört Kwas in Russland seit Jahrhunderten zu den beliebtesten Erfrischungsgetränken. Er fördert die Verdauung, ist gut für das Herzkreislaufsystem, wirkt antibakteriell und sorgt für allgemein besseres Befinden. Seine hellende Kraft führt man auf die im Kwas enthaltenen Vitamine, freie Aminosäuren, Mikroelemente und Milchsäure zurück.



KEIN FESTMAHL OHNE SALAT OLIVIER EIN RUSSISCHER SALAT FRANZÖSISCHER HERKUNFT

Fast hundert Jahre lang steht „ein großes Schüsselchen“ Olivier in den russischen Häusern während jeder festliche Mahlzeit immer auf dem Tisch. Den Namen trägt er zu Ehren des Kochs Lucien Olivier. Er hat dieses Rezept erfunden und es in seinem Restaurant angeboten, das in Moskau im Jahr 1864 eröffnet wurde: Geflügel, Kartoffeln, Gurken, Salatblätter, Mayonnaise, Krebse, Kaper und Oliven. Bemerkenswert ist, dass Franzosen, nicht nur Lucien Olivier, einen wesentlichen Einfluss auf die russische Küche hatten. Den kleinen Schnitt – wie etwa für Salate wie Olivier unabdingbar – führten erst die französischen Köche ein.



EIN KAVIARBROT, BITTE! EIN SCHWARZ-ROTER GENUSS FÜR DIE GAUMEN

Kaviar oder „Ikra“, wie er auch heißt, ist mit Russland untrennbar verbunden, weil es hier weltweit den besten gibt. Oft wird schwarzer Kaviar „das schwarze Gold Russlands“ genannt. Allerdings können sich die meisten Russen nur den günstigeren, roten Kaviar leisten. Der Kaviar aus Lachsrogen ist eine ebenbürtige Alternative zum schwarzen Kaviar des Störs und ist in den russischen Haushalten nicht wegzudenken. Ob – elegant – auf einem Stückchen Weißbrot mit Butter, oder – traditionell – mit frischen Blinis, Sauerrahm und mit Dille verziert – Kaviar schmeckt köstlich. Unbedingt probieren!



Kinga Farkas: „Ungarn hat eine sehr vielfältige und eigenständige Küche, die in der traditionellen Hausmannskost verwurzelt ist, sich aber in die Höhe der gehobenen Küche entwickelt hat. Ungarn ist bekannt als ein Land mit kreativen Gerichten, hochwertigen Zutaten und einladendem Service, das sowohl reiche Traditionen als auch moderne Innovationen vereint. Die ungarische Kaffeehauskultur lebt und pulsiert, so wie die neue Restaurants, Bistros und Straßenküchen werden überall in der Stadt eröffnet, einschließlich solcher der höchsten Qualität, ausgezeichnet mit Michelin-Sternen.“



FINE-DINING AUFSTREBENDE MICHELIN-STERNE-RESTAURANTS

Den Durchbruch Budapests auf dem internationalen Parkett des Fine-Dining markierte der Erfolg von Costes, das als erstes lokales Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. In diesem Jahr war Budapest Gastgeber der „European Tour of the Michelin Guide for 2018“, um zu unterstreichen, dass die Gastronomie und die Kochtalente der Stadt in den letzten Jahren weltweite Anerkennung erlangt haben. Die Stadt hat jetzt ein Zwei-Sterne-Restaurant, das Onyx, während Borkonyha, Costes und Costes Downtown auch im Elite-Club der Ein-Sterne-Restaurants sind.



RUINENKNEIPEN BUDAPESTS NEUESTE KUNSTSZENE

Obwohl die Ruinenkneipen ziemlich neu sind, wurden sie über Nacht zu einem Erfolg und sind heute ein unverzichtbarer und prägender Teil der Budapester Szene; tatsächlich sind sie der Grund, warum viele die Stadt besuchen. Aber sie sind viel mehr als nur ein Ort zum Feiern. Weil sie so angesagt und offen sind, werden sie oft zum Treffpunkt für junge Nachwuchskünstler, die ihre Talente präsentieren. Diese moderne Mischung aus Kultur und Party ist der Kern der Budapester Ruinenkneipen-Szene. Und lassen Sie sich vom Wort „Ruine“ nicht täuschen. Es gibt mittlerweile einige sehr hochkarätige Etablissements in diesem Genre.



MÄRKTE DIE TYPISCHEN GESCHMÄCKER BUDAPESTS

Wir Ungarn mögen unsere Märkte sehr. Jedes Wochenende vom frühen Morgen an versorgen mehrere Märkte in der ganzen Stadt Käufer, die frische Gemüse oder ausgezeichnete Fleischstücke für ihre Wochenendmahlzeiten suchen. Die Märkte sind auch die Orte, an denen Sie Käse, Honig und Fruchtsirup direkt vom Produzenten beziehen können – dies ist die beste Garantie dafür, dass das, was Sie kaufen, lokal produziert wird und landwirtschaftliche Familienbetriebe unterstützt. Darüber hinaus sind die Märkte zentrale Orte kultureller Interaktion und einer der Lieblingsorte von „Lángos“-Fans.

Wir bringen Sie ins Gespräch

Sie liefern Stoff für Stories.
Wir erledigen den Rest.



primcom

Primus Communications GmbH

Landstraßer Hauptstraße 67/2/16a • A-1030 Wien

Tel: +43 1 522 26 34 • www.primcom.com

AUSSERORDENTLICHE MITGLIEDER DES CORPS TOURISTIQUE AUSTRIA



ALDIANA

Ansprechpartner: Uwe SCHMIDT
c/o Follow-US, Budinskygasse 1/D21, 1190 Wien
Tel. +43-1/367 53 14, +43-664/182 14 99
uwe.schmidt@aldiana.at, office@follow-us.at
www.aldiana.at



ALLIANZ GLOBAL ASSISTANCE

Ansprechpartner: Melanie SIEDL
Pottendorfer Straße 23-25, 1120 Wien
Tel. +43-1/525 03 7
melanie.siedl@allianz-assistance.at
www.allianz-assistance.at



ALLTOURS

Ansprechpartner: Günther GROSS
Dreischeibenhäuser 1, D-40211 Duisburg
Tel. 00800/3636 7777
vertrieb@alltours.at
www.alltours.at



ARBÖ / CCA

Ansprechpartner: Matthias EIGL, Manfred RIHA
Brunner Straße 170, 1210 Wien
Tel. +43-1/891 21-7 DW
matthias.eigl@arboe.at,
manfred.riha@cca-camping.at
www.arboe.at, www.cca-camping.at



ARGE LATEINAMERIKA E. V.

Ansprechpartner: Andrea TREMPPEL
Bahnhofstraße 53, D-61118 Bad Vilbel
Tel. +49-6101/99 54 030
info@lateinamerika.org
www.lateinamerika.org



BAHNMAX – DAS BAHNREISEMAGAZIN

Ansprechpartner: Heinz KATZENBEISSER
Südbahnstraße 46/2/1, 9020 Klagenfurt
Tel. +43-664/111 87 24
office@bahnmax.com
www.bahnmax.com



CARAVELLE SEEREISEN UND TOURISTIK GMBH

Ansprechpartner: Manfred JÄGERSBERGER-GREUL
Siegelgasse 1, Top 2, 1030 Wien
Tel. +43-1/713 22 70
m.jaegersberger@caravelle.at
www.caravelle.at



CB VERLAGS GMBH

Ansprechpartner: Christian BÖHM
Haydngasse 6, 1060 Wien
Tel. +43-1/597 49 85
cb@cbverlag.at
www.reiseaktuell.at



CENTRAL DANUBE REGION MARKETING & DEVELOPMENT GMBH

Ansprechpartner: Astrid SCHAFFER
Adresse: Handelskai 265, 1020 Wien
Tel. +43-1/727 10 DW 303
office@centraldanube.at
www.centraldanube.at



CLUBVISION

Ansprechpartner: Dipl. Phil. Atila ZEYINOGLU
Hallerstraße 1c, D-20146 Hamburg
Tel. +43-660/87 78 700
office@travelmakernet.com
www.clubvision.at



COSTA KREUZFAHRTEN

Ansprechpartner: Ulrike SOUKOP
Krausstraße 10-12, 4020 Linz
Tel. +43-732/335 337
soukop@at.costa.it
www.costakreuzfahrten.at



CROSS-PROMOTIONS

Ansprechpartner: Martin BENKOVICS
Grünigasse 22/22, 1050 Wien
Tel. +43-664/505 65 26
office@checkix.com
www.checkix.com, www.crosspromotion.at



DERTOUR AUSTRIA

Ansprechpartner: Gerhard BEGHER
Münchner Bundesstraße 160, 5020 Salzburg
Tel. +43-662/40 88 DW 20
gerhard.begher@dertour.at
www.dertour.at



EUMEDIA WERBEGESELLSCHAFT MBH

Ansprechpartner: Josef GUZEI
Rudolfplatz 2/21, 1010 Wien
Tel. +43-1/532 39 70
office@eumedia.at
www.eumedia.at



EUROPÄISCHE REISEVERSICHERUNG

Ansprechpartner: Franz TESAR
Kratochwilestraße 4, 1220 Wien
Tel. +43-1/317 25 00
franz.tesar@europaeische.at
www.europaeische.at



FTI TOURISTIK GMBH

Ansprechpartner: Doris OBERKANINS, Corinna KAUS
Kaisergasse 16a, 4020 Linz
Tel. +43-732/9006 4610
doris.oberkanins@fti.at, marketing@fti.at
www.fti.at



GROUNDLINE

Ansprechpartner: Peter KRATOCHWILL
Dapontegasse 5/8, 1030 Wien
Tel. +43-1/713 45 50
pk@groundline.com
www.groundline.com



GTA-SKY-WAYS REISEVERANSTALTUNGS GESMBH

Ansprechpartner: Anton AIGNER
Slamastegasse 29/BCB/Top 2, 1230 Wien
Tel. +43-1/729 66 66
office@gta-sky-ways.at
www.gta-sky-ways.at



GUTE REISE

Ansprechpartner: Mag. Helmut WIDMANN
Leberstraße 122, 1110 Wien
Tel. +43-1/740 32-777
widmann@gutereise.eu
www.gutereise.eu, www.bohmann.at



HERTZ AUTOVERMIETUNG

Ansprechpartner: Nicolas RISSKA
Simmeringer Hauptstraße 2, 1110 Wien
Tel. +43-1/79 542 673
nicolas.risska@hertz.at
www.hertz.at



MEDIENGRUPPE ÖSTERREICH GMBH

Ansprechpartner: Sandra ZUREK
Friedrichstraße 10, 1010 Wien
Tel. +43-1/588 11-3130
s.zurek@oe24.at
www.oe24.at



MEGABOARD

Ansprechpartner: Torsten KORN
Franzosengraben 10, 1030 Wien
Tel. +43-1/934 69 99-0,
torsten.korn@megaboard.at
www.megaboard.at

AUSSERORDENTLICHE MITGLIEDER DES CORPS TOURISTIQUE AUSTRIA



N.B.S HOTELS + LOCATIONS GMBH

Ansprechpartner: Christina NEUMEISTER-BÖCK
Elisabethstraße 23, 2380 Perchtoldsdorf
Tel. +43-1/867 36 60
office@nbs.co.at
www.nbs.co.at, www.reisesalon.at



NOVASOL ÖSTERREICH

Ansprechpartner: Rainer KARBON
Grabenweg 71, 6020 Innsbruck
Tel. +43-512/34 44 70
info@novasol.at
www.novasol.at



ÖAMTC

Ansprechpartner: Mag. Erika DWORAK
Baumgasse 129, 1030 Wien
Tel. +43-1/711 99-0
erika.dworak@oemtc.at, touristik@oemtc.at
www.oemtc.at



ÖBB RAIL TOURS TOURISTIK GMBH

Ansprechpartner: Sabine ECKER-DJURIC
Am Hauptbahnhof 2, 1100 Wien
Tel. +43-1/899 30
Sabine.Ecker-Djuric@railtours.oebb.at
www.railtours.oebb.at



ORUVISION

Ansprechpartner: Mag. (FH) Mahmut ORUCOGLU
Herbeckstr. 59, 1180 Wien
Tel. +43-1/479 05 05-0
office@oruvision.com
www.oruvision.com



ÖRV – ÖSTERREICHISCHER REISEVERBAND

Ansprechpartner: Dr. Walter SACKL
Bösendorferstraße 4/3/18, 1010 Wien
Tel. +43-1/532 26 91
office@oerv.at
www.oerv.at



ÖSTERREICHISCHES VERKEHRSBÜRO AG

Ansprechpartner: Andrea HANSAL
Lassallestraße 3, 1020 Wien
Tel. +43-1/588 00-172
andrea.hansal@verkehrsbuero.com
www.verkehrsbuero.com



ÖVT – ÖSTERREICHISCHER VEREIN FÜR TOURISTIK

Ansprechpartner: Sylvia MAREK
Custozzagasse 11, 1030 Wien
Tel. 0800/400 172 032
oevt@chello.at
www.oevt.or.at



PRIMUS COMMUNICATIONS GMBH

Ansprechpartner: Petra WITTMANN
Landstraße Hauptstraße 67/2/16a, 1030 Wien
Tel. +43-1/522 26 34, +43-664/39 68 295
p.wittmann@primcom.com, wien@primcom.com
www.primcom.com



REED MESSE WIEN GMBH

Ansprechpartner: Stefan WISIAK
Messeplatz 1, Postfach 277, 1021 Wien
Tel. +43-1/727 20-2021
stefan.wisiak@messe.at
www.messe.at



REISEDOKTOR, ROITNER.NET GMBH – DIEREISEBLOGGER

Ansprechpartner: Franz ROITNER
Lerchenfelder Straße 76/1/2, 1080 Wien
office@reise-inspirationen.at
www.reise-inspirationen.at



REISE-INSPIRATIONEN

Ansprechpartner: Anton STRUPPY
Lerchenfelder Straße 76/1/2, 1080 Wien
office@reise-inspirationen.at
www.reise-inspirationen.at



RENATE PLATZER-BOSS

Ansprechpartner: Renate PLATZER-BOSS
Thomas Mann Straße 20, 4600 Wels
Tel. +43-664/37 17 059
r.boss@gmx.at
www.renateboss.com



REWE TOURISTIK AUSTRIA GMBH

Ansprechpartner: Ruth SCHMID
Zieglergasse 6, 1070 Wien
Tel. +43-1/580 99
itsbilla@itsbilla.co.at
www.itsbilla.at, http://jahn-reisen.at



THOMAS COOK AUSTRIA AG

Ansprechpartner: Ioannis AFUKATUDIS
Ungargasse 59-61, 1030 Wien
Tel. +43-1/502 020
weibung@thomascookag.at
www.thomascook.de; www.neckermann-reisen.at;
https://thomascook-reisebüro.net



TRAVEL TV

Ansprechpartner: Claudius RAJCHL
Leschetitzkygasse 81/13, 1180 Wien
Tel. +43-664/154 10 86
claudius.rajchl@traveltv.at
www.traveltv.at



TUI AUSTRIA HOLDING GMBH

Ansprechpartner: Dr. Josef PETERLEITHNER
Heiligenstädter Straße 31, 1190 Wien
Tel. +43-50/884-5880, +43-664/34 15 965
josef.peterleithner@tui.at
www.tui.at



UNIQ URLAUBSGURU GMBH

Ansprechpartner: Stephan MOR
Wiedner Hauptstraße 15/Stiege 2/4, 1040 Wien
Tel. +43-1/89 05 678-8
stephan.mor@urlaubsguru.at
www.urlaubsguru.at



VERLAGSGRUPPE NEWS

Ansprechpartner: Mag. Evelyn STROHRIEGEL
Taborstraße 1-3, 1020 Wien
Tel. +43-1/213 12-6304
evelyn.strohriegel@vgn.at
www.vgn.at



VTOURS GMBH

Ansprechpartner: vtours Agenturservice
Weißenburger Straße 30, D-63739 Aschaffenburg
Tel. +49-6021/86 211-788
agenturservice@vtours.de
www.vtours.de, www.vfit.at



Die Kontaktdaten finden Sie auf den Seiten 19 bis 22.



DIANA DEA LODGE
★★★★



DIANA DEA LODGE – La Réunion hat ab sofort eine Verkaufsrepräsentanz im deutschsprachigen Raum: Renate Boss – Destination Management übernimmt die Vertretung für die Privatlodge an der Ostküste von La Réunion.

Gerne nehmen wir, neben den FIT – Landarrangements oder Gruppenanfragen, nun auch Zimmeranfragen direkt für die Lodge entgegen.

www.renateboss.com; r.boss@gmx.at; Tel: 0043-664-3717059



Ihr zuverlässiger Partner mit 32 Jahren Erfahrung für
**LA REUNION – PORTUGAL – ARMENIEN –
JORDANIEN – KAP VERDEN – IRAN**



130
Destinations
weltweit



my **TRAUMZIELE**

Bei myAustrian kennt der österreichische Charme keine Grenzen. Davon lasse ich mich gerne anstecken und trage den Charme in die ganze Welt hinaus.

the charming way to fly

Sicher.Entspannt.Unterwegs

**Mit
dir
fühl
ich
mich
sicher.**

Europäische

Reiseversicherung

