스위스 그랜드 먹방 투어.

자동차로 떠나는 스위스 먹방 투어

스위스의 작은 마을들과 알프스의 은밀한 비경 속에서 찾아내는 꿀맛
알프스 방목유로 만든 치즈부터 청정 공기로 말린 고기에 스위스산 와인 한 잔
퐁뒤, 라클렛, 뢰슈티도 있지만 송아지 고기도 곳곳에서 맛볼 수 있어
스위스에선 소맥을, 소시지에 맥주 한 잔
구멍뚫린 치즈에 고기 모듬
파노라마 기차 3코스, 초컬릿 기차, 스타벅스 기차 등 기차 먹방도
낭만 여행자라면 챙겨볼만한 피크닉 아이템, 그랜드 투어 스낵 박스

자동차를 직접 운전하며 스위스의 작은 마을들과 알프스의 은밀한 비경을 돌아보는 스위스 그랜드 투어(Grand Tour of Switzerland)에 먹을 것과 마실 것이 빠질 수 없다. 알프스 허브를 먹고 자란 소에게서 받아낸 우유로 만든 치즈와 버터, 청정 공기에서 말린 고기, 따뜻한 호숫가 언덕배기에서 자라난 포도로 만든 와인은 물론, 수도원에서 수 세기동안 정통 비법을 유지하면 만들고 있는 맥주까지, 다채로운 먹거리가 가득하다. 여행하는 지역 사람들이 더욱 아끼는 향토 요리와 특별 메뉴를 하나씩 찾아 맛 보는 재미도 특별하다. 스위스 기차로 그랜드 투어를 떠나는 스위스 그랜드 트레인 투어에서도 먹방이 가능하다. 파노라마 열차나 일반 기차의 식당칸에서도 스위스 최고의 식자재를 이용해 정성스레 만든 요리를 맛볼 수 있기 때문이다.

스위스 먹방 투어에 빠질 수 없는 지역별 머트스 트라이(Must Try) 음식 10가지를 소개한다.

1. 체르마트(Zermatt)의 녹인 치즈와 말린 고기, 와인의 궁합

체르마트에서는 청정 알프스 허브를 먹고 자란 소에게 받은 우유로 만든 치즈와 무공해 공기에서 말린 고기, 알프스 언덕배기에서 햇살을 받고 자란 포도로 만든 와인을 한꺼번에 맛 볼 수 있다. 특히 이 세가지의 궁합은 미식계에서 내노라하는 그 누구도 트집을 잡을 수 없을 정도다.

1) 라클렛(Raclette)

특히 산악지방에서 즐겨 먹는 요리로, 직경 40cm 정도의 커다란 라클렛 치즈를 반으로 잘라, 단면을 장작불에 녹인 후, 녹은 부분을 긁어 내어 삶은 감자에 얹어 먹는 요리다. 피클이나 양파를 함께 먹는 것이 일반적이다. 스위스를 비롯한 북부 알프스에 위치한 지역에서 생산되는 대부분의 라끌레뜨 치즈는 살균(파스퇴르) 처리를 한 원유로 만들어지지만, 발레(Valais) 지역에서 생산되는 라끌레뜨 발레잔느(Raclette valaisanne)는 고유하게 무살균 원유를 사용하고 있다.

2) 비앙드 세셰(Viande séchée)

발레 주에서 먹는 요리로, 양념을 한 쇠고기 덩어리를 공기 중에서 건조시킨 것으로, 얇게 썰어서 먹는다. 와인 안주에 제격이다.

3) 발레 산 와인

스위스 와인의 2/5 이상이 발레 주에서 생산되고 있는데, 발레지방의 와인은 약 50가지의 포도로 만들어지며 이 중 쁘띠 아르벵(Petite Arvine), 아미뉴(Amigne), 위만뉴 블랑(Humagne blanc), 위만뉴 루즈(Humagne rouge), 꼬르날렝(Cornalin)과 같은 품종은 무척 오래된 것으로, 희귀한 품종이다. 발레 산 와인 중 가장 유명한 것은 불어로는 샤슬라(Chasselas)라고 하는 펜단트(Fendant) 품종이다.

Switzerland Tourism
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.

2. 쉴트호른(Schilthorn)의 퐁뒤(Fondue)와 감자전

융프라우(Jungfrau), 묀히(Mönch), 아이거(Eiger) 세 봉우리를 포함해 알프스의 드라마틱한 파노라마를 선사하는 쉴트호른으로 오르기 전, 뮈렌(Mürren) 마을에서 작은 퓨니큘러를 타고 알멘드후벨(Allmendhubel)에 오르면 정겨운 꽃길과 낭만적인 산장 레스토랑이 있다. 이 곳에서 알프스의 로맨틱한 식사, 퐁뒤를 즐길 수 있는데, 스위스식 감자전인 정통 뢰슈티(Rösti)도 함께 즐길 수 있다.

1) 퐁듀

겨울철, 굳은 빵과 치즈를 와인에 녹여 먹던 것에 유래한 음식으로, 화이트 와인과 체리주에 2 -3 종류의 치즈를 녹인 것을 작게 썬 빵에 찍어 먹는다. 가늘고 긴 포크를 이용하는 것이 특징이다. 치즈 퐁뒤를 먹을 때는 치즈의 소화를 돕는 스위스 산 화이트와인을 곁들이면 좋다. 일반적으로 물과 맥주, 탄산음료 등은 치즈 소화에 좋지 않으니 치즈 퐁뒤를 먹을 때는 피하는 게 좋다.

2) 뢰슈티

스위스식 감자전으로, 삶은 감자를 채썰어 부침개처럼 널찍하게 만든 다음, 양면이 노릇노릇하게 구워낸 요리다.

3. 취리히(Zurich)의 버섯 크림 소스와 송아지 고기 요리

쥐르허 게쉬넷첼테스(Zürcher Geschnetzeltes)는 취리히를 대표하는 요리로, 작게 썬 송아지 고기에 크림소스와 버섯을 섞어서 익힌 요리로, 취리히 스타일 송아지 고기(Zurich Style Veal)라고도 불린다. 14세기부터 18세기까지 취리히를 장악하고 있던 길드들의 건물인 길드홀이 현재 레스토랑으로 개조되어 이 요리를 선보이고 있다. 춘프트하우스 주르 짐머로이텐(Zunfthaus zur Zimmerleuten)이나 춘프트하우스 주르 바그(Zunfthaus zur Waag)같은 화려한 길드홀에서 정찬을 즐겨볼만하다.

4. 루체른(Luzern)의 패스트리 송아지 고기 요리

로째르너 쉬겔리파스테테(Lozärner Chügelipastete)는 루체른을 대표하는 전통음식으로, 패스트리로 된 그릇 안에, 크리미한 소스가 감미로운 송아지고기와 버섯이 가득 담겨있다.

5. 생갈렌(St. Gallen)의 소맥

여기서의 소맥은 소주와 맥주를 섞은 것이 아니고, 소시지와 맥주를 말한다. 독어권에서 많이 접할 수 있는 큼직한 소시지, 브라트부어스트 중에서도 생갈렌의 것은 스위스 전역에서 특별히 맛있기로 손꼽힌다. 여기에 크래프트 비어를 능가하는 생갈렌 맥주를 함께 곁들이면 입안에 행복이 가득해 지는 체험을 할 수 있다.

1) 생갈렌 소시지

부드러우면서도 크리스피한 껍질이 인상적인 생갈렌 소시지는 품질 좋은 송아지 고기와 매력적인 향신료의 조합으로 만들어진다. 1438년부터 만들어진 소시지로, 지금까지 전통 레시피를 이어 만들고 있다. 정통 브라트부어스트는 110g이 정량 무게로, 생갈렌에서 가장 사랑받는 브라트부어스트는 슈미트(Schmid), 겜펄리(Gemperli), 리트만(Rietmann) 정육점에서 생산되고 있으며, 생갈렌 곳곳의 노점상과 레스토랑에서 이들의 소시지를 맛볼 수 있다.

Switzerland Tourism
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.

2) 생갈렌 맥주
오래된 맥주 양조 역사를 가진 생갈렌에서는 820년부터 수도원에서 맥주를 양조하기 시작한 것으로 알려져 있다. 1779년에 요한 울리치 토블러(Johann Ulrich Tobler)가 설립한 양조장, 쉬첸가르텐(Schützengarten)은 스위스에서 가장 오래된 양조장으로, 여전히 원래 설립되었던 장소에서 현대 설비를 갖추고 여전히 성공적이면서도 독립적인 체제로 훌륭한 맥주를 생산해 내고 있다. 생갈렌의 수퍼마켓이나 바, 레스토랑에서 맛볼 수 있다.

6. 베른의 육식주의자들을 위한 고기 모듬
베르너 플라테(Berner Platte)는 햄, 베이컨, 갈비, 족발, 골수가 든 뼈, 사우어크라우트, 콩, 감자가 한 점시에 푸짐하게 나오는 요리로, 1798년 3월 5일날 만들어진 요리다. 노이에네크(Neuenegg)에서 프랑스군을 물리친 베른인들이 축배를 들기 위해 만들어낸 것으로, 집집마다 갖고 있던 재료를 모두 가지고 나와 만들었다 전해진다. 콘하우스켈러(Kornhauskeller) 같은 베른의 미식 레스토랑에서 맛볼 수 있다.

7. 에멘탈(Emmental)의 톰과 제리 치즈
톰과 제리에 등장하는 구멍이 뻥뻥 뚫린 특유의 스위스 치즈로, 에멘탈러(Emmentaller)는 12세기부터 만들어진 치즈다. 스위스 치즈의 제왕이라 불리는 스위스 대표 치즈로, 베른(Bern) 주에 있는 엠메(Emme) 계곡에서 생산되어 붙여진 이름이다. 원산지 증명이 인증되는 에멘탈러는 180여명의 숙련된 치즈 장인들이 전통 방식을 따라 생산하고 있는데, 베른 근교에 있는 에멘탈 치즈 공방을 직접 방문해 볼 수도 있다.

8. 빙하특급(Glacier Express)에서의 3코스 점심식사
기차 여행에서도 먹거리와 마실거리는 빠질 수 없는 즐거움 중 하나다. 생모리츠(St. Moritz)부터 체르마트(Zermatt)까지 7시간이나 달리는 빙하특급에서는 신선한 재료를 이용해 기차내 주방에서 직접 바로 조리한 3코 런치를 즐길 수 있다. 미리 조리된 레토르트 음식을 데워서 판매하는 따위의 일은 하지 않는다. 자리까지 서빙되기 때문에 자기 좌석에 그대로 앉아 맛있는 3코스 런치를 즐길 수 있다. 런치 외에도 이동식 레일바에서 훌륭한 셀렉션의 와인을 비롯해 다양한 음료와 스낵을 구입할 수 있다. 예약은 필수다.

9. 스위스 초컬릿 기차
몽트뢰(Montreux)에서 시작해 스위스의 3대 치즈 중 하나를 생산하는 그뤼에르(Gruyères) 마을을 둘러보고, 그뤼에르 치즈 공장을 방문하게 된다. 디저트로 스위스 초컬릿을 대표하는 까이에(Cailler) 공장을 견학한다. 시식도 빠질 수 없다. 초컬릿 기차는 5월부터 10월까지 월, 수, 목요일에, 7월과 8월에는 매일 운행된다. 초컬릿 기차 프로그램에 그뤼에르 방문, 초컬릿 공장이 있는 브록(Broc) 방문, 기차 내 커피와 크로와상 서비스가 모두 포함되어 있어 편리하다.

10. 스타벅스 트레인
스위스 기차를 타고 스타벅스를 맛볼 수 있다. 스타벅스 카페가 있는 기차를 운행하기 때문이다. 스타벅스의 커피는 물론 스낵과 따뜻한 음식도 판매된다. 제네바(Geneva)와 생갈렌(St. Gallen) 사이를 운행하는 스타벅스 트레인은 2층 기차로 운행되는데, 식당칸 1층에서는 테이크 어웨이용 주문 및 판매가 이루어지고 2층에서는 테이블 서비스가 이루어진다. 스타벅스 트레인은 하루에 총 4회 운행되고 있다.

Switzerland Tourism
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.

http://www.sbb.ch/en/station-services/on-the-train/rail-catering/starbucks.marketingurl_$$$en$$$starbucks.html

***** 그랜드 먹방 투어에 빠질 수 없는 꿀팁 하나,**
그랜드 투어 스낵 박스(Grand Tour Snack Box)

낭만 여행자라면, 그리고 프로포즈를 보다 퍼펙트하게 준비하고자 한다면 그랜드 투어 스낵 박스(Grand Tour Snack Box)를 챙겨 보아도 좋다. 스위스 전역에 펼쳐진 그랜드 투어 루트 중 약 30 개의 공식 판매처에서 2 인용 피크닉 박스를 판매하고 있는데, 각 지역의 명물 먹거리를 담아 두었다. 2 개의 음료와 5 개의 수제 스낵이 빨간 박스 안에 정성스레 담겨져 있다. 에멘탈 치즈, 너트 케잌, 보리빵 등 유명 베이커리, 치즈 공방, 소시지 장인, 농가 등에서 로컬 식재료를 이용해 만든 스낵을 맛 볼 수 있다. 2 인용 스낵 박스는 CHF 45 다. 판매처 리스트는 다음에서 확인할 수 있다.
MySwitzerland.com/snackbox

자료 제공: 스위스 관광청 www.MySwitzerland.co.kr

Switzerland Tourism
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.