# 스위스가 제안하는 700 가지 지역주민 상생 관광.

## 스위스 자연의 품에서 특별한 체험하며 스토리 텔링 여행 즐길 수 있어

**토박이 어부와 함께하는 송어 낚시**
**새벽 4 시에 그물을 거두러 나가는 낚싯배에 함께 올라**
**가족 레스토랑의 재료로 사용하게 될 물좋은 물고기**
**갓잡은 물고기와 로컬 식재료 이용해 만든 신선한 요리도 맛볼 수 있어**
**스위스 사람들과 함께 체험해 보는 진짜 스위스**

관광산업이 발달하면서 '지역주민과의 상생'이 화두로 대두되고 있다. 관광으로 인해 환경 파괴, 문화유적 훼손, 관광지 지역주민의 경제적 박탈감 등의 문제를 초래하며 대안관광이 더욱 큰 주목을 받고 있다. 국내외에서 대안관광의 실천적 접근으로 생태관광, 녹색관광, 공정관광, 슬로우 트래블 등이 활발하게 시도되고 있다. 우리 나라에서도 이런 문제들에 대한 인식을 바탕으로 지역 주민과의 상생을 도출해 낼 수 있는 사업들이 속속 생겨나고 있다. 농업회사법인 (주)오설록농장은 지난 2 월 서귀포시에 소재한 도순마을, 용흥마을 등 2 개 마을과 돌송이차밭 농어촌관광휴양단지 조성을 위한 상생협력 협약을 체결했고, 한국토지주택공사(LH)는 6 월 한국콘텐츠진흥원(KOCCA), 나주시와 '콘텐츠기반 지역개발 활성화 사업 시행협약'을 체결해 지역특화 문화콘텐츠 공동 개발을 추진하기로 했다는 소식이다.

스위스정부관광청 CEO 인 유어그 슈미트(Jürg Schmid)는 한 기고문에서 진정한 슬로우 트래블러가 원하는 것은 작지만 완벽한 체험으로, 진짜 사람과 자연, 풍습과 지역적 특색을 마주해 시간 가는 줄 모르고 무언가를 '배워 보는' 것이라고 말하기도 했다. 이런 아이디어에 착안해 스위스정부관광청은 2017 년, '다시, 자연의 품으로(Back to Nature)'라는 테마에 맞게 스위스 자연의 품에서 특별한 체험을 하며 보다 의미있고 가치있는 여행을 할 수 있는 체험거리 700 가지를 소개하고, 이 체험거리를 보다 쉽게 예약할 수 있는 플랫폼을 도입했다.

자연 속에서 함께 발전해온 살아있는 전통과 문화를 토박이 전문 가이드와 함께 체험해 볼 수 있도록 만든 자연 친화적, 지역 친화적 프로그램들로, 겉핥기식 여행이 아니라 지역 주민과 함께 시간을 보내며 실제로 무언가를 '배워볼 수 있는' 체험 여행 700 가지를 기획했다.

한 지역에서 독특한 체험을 하는 여행에 가장 중요한 요소는 바로, '스토리 텔링'이다. 스토리가 있는 체험을 직접 즐겨봄으로써 보다 의미있고 개인적인 이야기가 완성되는 여행을 기획하는 것이다. 그 대표적인 예가 바로, "스위스 동북부에 위치한 보덴제(Bodensee)에서 토박이 어부와 함께 나서는 낚시 체험"이다.

이 지역 출신의 어부, 롤프 마이어(Rolf Meier)와 함께 보덴제 아래쪽을 칭하는 운터제(Untersee)로 낚시를 나서게 된다. 그가 그물로 물고기를 낚는 동안 아침 내내 보덴제의 풍경을 고요하게, 하지만 생동적으로 체험할 수 있는 기회다.

20 년이 넘는 세월 동안 베테랑 어부 롤프 마이어는 새벽 4 시면 어김없이 작은 낚싯배에 올라 보덴제로 나선다. 이른 새벽, 롤프의 낚싯배는 운터제 호수의 부드러운 표면을 뚫고 힘차게 출발한다. 이 시간이라면 운터제에 단촐히 홀로일 가능성이 높다. 아직 어두운 호수에는 잠에서 깨어난 개구리들만

**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.

시끄럽게 울어댈 뿐이다. 동이 트면 그제서야 새들이 바쁘게 지저귀기 시작한다. 근처 호텔에서 하룻밤을 묵으며 낚시 체험에 나선다면 보덴제에서의 특별한 여행을 만들 수 있다.

롤프 마이어는 일주일 중 5 일 동안 보덴제 호숫가 마을, 에르마팅엔(Ermatingen)의 가족 레스토랑, 제가르텐(Seegarten)에서 쓸 물고기를 잡기 위해 낚시에 나서는 것이다. 저녁에 그물을 던지고 다음날 아침에 거둬들이는데, 계절에 따라 다르지만 보통 50 여 마리가 잡힌다고 한다. 물고기를 잡기 좋은 곳이 어디인지 잘 알게 되기까지 10 년이 걸렸다는 롤프 마이어는 농어 외에는 대부분 송어가 잡히기 때문에 자신의 생계수단을 서슴없이 '송어'라 꼽는다. 뛰어난 맛을 자랑하는 물고기인 송어는 튀김, 훈제, 찜으로 요리해 먹는다. 물고기를 가지고 집에 돌아오면 셰프인 처제에게 낚은 물고기를 건네주기 전, 생선을 씻고, 포를 뜨는 등 세심히 손질을 한다. 참가자들은 그들이 요리하는 모습을 어깨너머로 구경할 수 있다. 그런 뒤, 이 체험 프로그램의 하이라이트로, 레스토랑에서 직접 잡은 생선 요리를 즐길 수 있다. 특히 이 레스토랑은 옛 에르마팅엔 어부들의 거주지인 슈타트(Staad)에 위치해 있어, 이 곳에서의 식사는 특별한 분위기를 자아낸다. 뿐만 아니라 최상의 로컬 식재료를 사용해 신선한 요리를 맛볼 수 있다.

세계 곳곳을 여행하며 다녔지만 결국 그의 고향으로 돌아온 롤프 마이어와의 낚시 체험은 4 월부터 10 월까지만 운영되며, 최대 2 인까지만 참가할 수 있다. 근처의 제가르텐(Seegarten) 레스토랑에서 아침식사가 포함된 체험 가격은 CHF 100 부터 다양하다.

이 외에도 스위스 정부관광청이 소개하는 700 가지 체험을 통해 향기따라 시티투어를 즐기고, 이바이크를 타고 전통 치즈 마을을 둘러보며, 전통 방식으로 쿠키와 시계, 버터, 초컬릿을 만들어볼 수 있다. 두둥실 달뜬 밤, 횃불을 들고 알프스 숲을 하이킹해 따뜻한 퐁뒤를 맛보고, 초록의 알프스 길과 생물권보전지역에서 허브와 베리를 채취해볼 수도 있다. 알프스의 야생동물 마못에게 먹이를 주고, 이른 새벽 아무도 밟지 않은 눈밭을 스키로 내려올 수도 있다. 이 모든 프로그램에 해당 지역 출신의 전문가 가이드가 함께 함으로써 겉모습 위주의 얕은 관광이 아닌, 깊숙한 체험을 통해 보다 가치있고 배움이 있는 여행이 될 수 있도록 하였다.

자료제공: 스위스 정부관광청 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.