스위스 초컬릿 체험 공장 6 곳.

스위스에 있는 찰리의 초컬릿 공장

역사깊은 초컬릿 회사의 공장 견학 프로그램
라이브 초컬릿 공정 참관, 몰딩 체험, 신나는 무료 초컬릿 시식
공장 내 카페와 레스토랑에서는 초컬릿 퐁뒤와 핫초코도 맛 볼 수 있어
나만의 초컬릿 만들어 볼 수 있는 프로그램도
기념품 쇼핑에 제격

한 사람이 1 년에 먹는 초컬릿이 11kg 이 넘는 나라, 바로 스위스다. 밀크 초컬릿을 탄생 시킨 나라도 바로 스위스다. 때는 1875 년의 일이었다. 알프스 지대에서 신선한 풀을 먹고 자라난 소들이 생산한 우유는 당연히 그 신선도가 뛰어났고, 이 우유를 섞은 초컬릿의 맛은 일품이었다. 스위스 초컬릿의 유통기한이 짧은 이유도 이 신선한 우유 때문이다. 그 동안 안전과 위생 문제로 일반에게 공개되지 않던 스위스 초컬릿 공장들이 그 문을 활짝 열고 일반인들이 특별한 체험을 할 수 있도록 다양한 프로그램을 마련해 스위스 사람들에게 환영을 받고 있다. 특히 아이를 둔 집에서는 가을 주말, 특별한 패밀리 액티비티로, 연인들에게는 달콤한 시간을 보낼 수 있는 곳으로 인기를 얻고 있어 그 중 대표적인 곳 다섯 곳을 소개한다.

1. 취리히(Zurich) 호반에 세워진 세계적인 초컬릿 공장, 린트 & 슈프륑글리(Lindt & Sprüngli)
세계적인 명성을 가진 스위스의 전통 초컬릿, 린트 & 슈프륑글리에서 초컬릿 체험을 해 볼 수 있다. 역사적인 초컬릿 아뜰리에에서 린트에서 일하는 장인이 직접 초컬릿 다루는 방법을 안내해 줘, 자신만의 초컬릿을 만들어 볼 수 있는 특별한 체험을 할 수 있다. 샴페인 트러플이나 프랄린 등 고급스런 재료의 초컬릿을 만들게 된다. 장인이 갖춰 입는 유니폼도 입어볼 수 있다. 자신이 만든 초컬릿은 물론 집에 가져갈 수 있어 특별한 기념품이 되어준다. 이외에도 린트사에서 만든 초컬릿 제품을 시식할 수 있고, 아뜰리에의 초컬릿 샵에서 제품 구매시 10% 할인도 받을 수 있다. 초컬릿을 만드는 체험을 제외하고 간단히 시식만 할 수 있는 프로그램도 마련되어 있다. 린트 공장이 있는 킬흐베르그(Kilchberg)는 취리히 중앙역에서 기차로 10 분 정도가 소요되고, 킬흐베르그 기차역에서 공장까지는 도보로 약 10 분 정도가 소요된다.
www.lindt.ch

2. 생갈렌(St. Gallen)의 초컬릿 공장, 쇼콜라리움(Chocolarium)
스위스의 유명한 초컬릿 회사, 마에스트라니(Maestrani)는 아퀼리노 마에스트라니(Aquilino Maestrani)가 1852 년에 세운 초컬릿 회사로, 현재까지 스위스를 대표하는 초컬릿 중 하나로 손꼽히고 있다. '쇼콜라리움'이라는 이름의 공장에서는 전문 가이드와 함께 혹은 개인적으로 인터랙티브 전시도 관람하고, 라이브로 초컬릿 생산 과정을 참관할 수 있다. 또, 하트나 토끼 등 다양한 몰딩으로 자기만의 초컬릿도 만들어 볼 수 있고, 마음껏 초컬릿 시식도 할 수 있다. 물론 초컬릿 쇼핑도 가능하다. 초컬릿 공장에서 콘서트 등 다양한 문화 행사도 열리고, 초컬릿 퐁뒤나, 초컬릿 와플, 핫초코, 샌드위치 등을 맛볼 수 있는 초컬릿 카페도 입점해 있다. 예약을 하지 않아도 방문할 수 있다. 쇼콜라리움이 있는 플라빌은 생갈렌에서 기차로 11 분 거리에 위치한다.
www.maestrani.ch

3. 루체른(Luzern)의 애쉬바흐 초콜라티에(Aeschbach Chocolatier)

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.

필라투스(Pilatus)의 풍경이 내려다보이는 루체른의 애쉬바흐 초콜라티에는 2017 년 스위스 로케이션 어워드에서 체험부문 상을 수상한 곳이기도 하다. 이 초컬릿 공방에서는 초컬릿 장식과 코팅에 대한 비밀에 대해 알아볼 수 있다. 이 곳의 초코스튜디오(ChocoStudio)에서는 전문가들이 직접 초컬릿을 만드는 시연을 해 주고, 초컬릿 시식을 할 수 있다. 자기만의 초컬릿도 만들어볼 수 있고, 물론 집으로 가져갈 수도 있다. 가든 테라스가 있는 초코 카페에서 달콤한 음료와 맛깔난 스낵을 즐길 수도 있다. 실제로 이 곳은 스위스 사람들에게 연회 장소로 인기있는 장소다. 공장이 위치한 로오트(Rood D4)는 루체른에서 기차로 10 분이 소요된다.
www.chocolatier.ch

4. 브베이(Vevey)의 래더라흐 쇼콜라트리(Läderach Chocolaterie)
레만(Léman) 호반의 작은 마을, 브베이에서 래더라흐 초컬릿 체험을 즐길 수 있다. 초컬릿 부띠끄와 초컬릿에 대한 감각적인 전시, 라이브 초컬릿 생산과 코스 시설을 갖추고 있는데, 시식 코스에서는 다양한 초컬릿과 그랑 크뤼급의 제품을 맛볼 수 있다. 초컬릿 워크숍 코스에서는 전문가의 도움으로 자기만의 초컬릿을 직접 만들어 볼 수 있다. 이 두 가지를 모두 즐길 수 있는 시식 & 워크숍 코스도 마련되어 있다.
www.laederach.ch

5. 초컬릿 기차(Chocolate Train) 타고 찾아가는 메종 까이에(Maison Cailler)
몽트뢰(Montreux)에서 “벨 에포끄” 양식의 기차에 올라 초컬릿의 나라로 여행을 떠날 수 있다. 브록(Broc)에 있는 메종 까이에에서는 초컬릿의 역사와 비밀을 보여 준다. 생산라인을 따라 까이에의 초컬릿 생산 과정을 지켜볼 수 있는데, 짧은 초컬릿 시식도 포함되어 있다. 초컬릿 기차를 타지 않고 찾아간다면 예약을 하고 직접 초컬릿을 만들어 볼 수 있는 체험도 할 수 있다. 초컬릿 기차를 타면 브록 기차역에서 공장까지 버스편이 제공되어 더 편리하다는 장점이 있다. 초컬릿 기차는 5-6 월에는 월요일부터 목요일까지, 7-8 월에는 매일, 9-10 월에는 월, 수, 목요일에 운행된다.
www.cailler.ch
www.mob.ch

6. 초컬릿이 올려져 스위스 어른들도 좋아하는 과자, 캄블리(Kambly)
캄블리는 베른(Bern)과 루체른(Luzern) 사이에 위치한 트룹샤헨(Trubschachen) 마을에서 지난 100 년이 넘는 시간 동안 쿠키를 구워왔다. 비스킷 제조 공정은 물론 다양한 전시를 볼 수 있고, 시식도 가능하다. 공장에는 캄블리 카페와 팩토리 숍이 있어 진한 커피 한잔과 함께 신선하게 구워진 캄블리 비스킷을 맛 보기 좋고, 저렴한 가격에 구입할 수도 있다. 캄블리 공장의 워크숍에서 만 6 세 이상의 어린이들은 제과 전문가의 도움으로 쿠키를 굽는 체험을 즐길 수 있다. 견학에 참가한 방문자들은 자유로운 상상력을 가지고 자기만의 쿠키 장식을 해 볼 수도 있다. 화요일부터 일요일까지 베른부터 캄블리 기차가 운행된다. 일반 기차도 베른과 트룹샤헨을 매 시간 이어주고 있어 찾아 보기 편리하다. 베른에서 기차로 35 분 거리에 위치한 트룹샤헨역에서 하차하면 캄블리 공장이 바로 보인다.
www.kambly.ch

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.