지역 명물을 필두로 한 지역 관광 마케팅.

진부한 전통 특산품이 아닌, 현재 로컬들에게 인기있는 지역 명물들

지역 특산품 판매를 위한 것이 아닌, 체험을 위한 명소들과 명물들
초컬릿 장식 체험부터 와인 시음까지
100 년 넘은 캐러멜부터 화려한 미니 마카롱까지
한 세기 가까이 인기끈 명물 페이스트리부터 양젖 치즈 공방까지
스파마을에서 체험하는 포도씨 스파와 트램 차고지에서 즐기는 신선한 크래프트 비어

지역사회와의 상생을 추구하는 스위스 관광 정책다운 관광 마케팅 기법이 있어 소개한다. 잘 알려진 관광지는 물론, 상대적으로 덜 알려진 지역도 색다른 방식으로 소개하는 데 '로컬 프로덕트(Local Products)', 즉 지역 명물 혹은 지역 특산물을 그 주인공으로 삼는 것이다. 우리 나라도 지역별 특산품을 기반으로 한 관광 마케팅이 활발하다. 스위스는 1 차적인 특산품 판매에 주력하는 활동에서 벗어나, 전통적인 특산품 뿐 아니라, 최근 로컬들에게 인기 높은 '지역 명물'을 선두에 앞세우고, 제품 홍보가 아닌, 그 지역 명물을 '체험'해 볼 수 있는 방식으로 콘텐츠를 개발 및 소개하고 있다. 그 사례를 몇 가지 소개한다.

1. 루체른(Luzern)의 애쉬바흐 쇼콜라티에(Aeschbach Chocolatier): 초코스튜디오(ChocoStudio)
필라투스(Pilatus) 산의 전망이 한 눈에 들어오는 초컬릿 공방에서 참가자들은 전문가와 함께 초컬릿 코팅이나 장식을 배워볼 수 있다. 아름다운 초코카페의 정원 테라스도 현지 연인들에게 인기다.
www.aeschbach-chocolatier.ch

2. 취리히(Zürich)의 콘피세리 슈프링글리(Confiserie Sprüngli)
슈프링글리는 취리히 시민들의 참새 방앗간이다. 화려한 케잌과 페이스트리, 신선한 재료로 만든 특급 초컬릿 뿐만 아니라, 이 곳의 룩셈부르겔리(Luxemburgerli) 마카롱은 취리히의 명물이라 해도 과언이 아니다. 초컬릿이나 버터 크림이 샌드된 마카롱은 취리히 시민들에게 인기 선물 아이템이다.
www.spruengli.ch

3. 취리히(Zürich)의 란돌트(Landolt) 와인
란돌트는 170 년이 넘는 전통을 이어온 와인 생산 가업이다. 란돌트 트로테(Landolt Trotte) 와인숍에서는 전문적인 조언과 함께 와인을 시음해 볼 수도 있어, 현지인들이 즐겨 찾는 곳이다.
www.landolt-weine.ch

4. 생갈렌(St. Gallen)의 모슈테라이 코벨트 앤 코(Mosterei Kobelt & Co.)
벌써 네 번째 세대가 이어오고 있는 양조장으로, 코벨트(Kobelt) 가족은 과일의 즙을 내 증류술을 만든다. 이들의 '클래식 컬렉션'이 특별한데, 옛날 과일 종자로 생산한 쥬스, 와인, 과일 브랜디를 비싼 와인을 담을만한 근사한 병에 담아 판매한다. 다채로운 종류의 과일 브랜디의 맛은는 그만한 값어치를 하는 체험을 되어준다. www.mostereikobelt.ch

5. 아펜첼(Appenzell)의 타너 212 & 코 아게(Tanner 212 & Co. AG
부드러운 홈메이드 캐러멜, "니델첼틀리(Nidelzeltli)"는 타너 212 가 설립된 1839 년부터 아펜첼 사람들의 사랑을 듬뿍 받아온 명물이다. 지금도 아펜첼에서 그 옛날 레시피를 고스란히 지키며 수공으로 생산하고 있다. 아펜첼의 어린이들이나 노인들에게 특히 인기다. www.tanner212.ch

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.

6. 베른(Bern)의 글라츠(Glatz) 베이커리
'아몬드 테디 베어'라는 뜻의 '만델배를리(Mandelbärli)가 이 베이커리의 시그니쳐 상품이자 베른의 명물이다. 특히 기념품으로 인기다. 오리지널 바닐라 맛 외에도 몇 가지 맛이 마련되어 있다. www.mandelbaerli.ch

7. 생갈렌(St. Gallen)의 브라우에라이 쉬첸가르텐(Brauerei Schützengarten) 양조장
스위스에서 가장 오래된 양조장으로, 수 차례 수상한 다채로운 종류의 맥주뿐 아니라 스위스 최초의 맥주병 박물관이 있는 곳이다. www.schuetzengarten.ch

8. 바덴(Baden)의 모저스(Moser's) 베이커리 카페
버터 크로와상 외에도 다양한 블렌드의 커피와 케잌을 맛볼 수 있는 바덴의 베이커리 카페로, 1937 년부터 바삭한 페이스트리 "슈패니쉬브뢰들리(Spanischbrödli)"와 체리주, 키르쉬(Kirsch)에 적신 비스킷을 헤이즐넛 잔두야(gianduia)와 최상급 초컬릿 코팅으로 감싼 "바데너 슈타인(Badener Stein)"이 명성을 이어가고 있다. www.backparadies.ch

9. 로이커바트(Leukerbad)의 발레지안 비노테라피(Valaisian Vinotherapy)
스위스 최대의 와인 생산지인 발레주에 자리한 스파마을다운 명물이다. 중세 귀족 부인들이 즐겼다는 특별한 스파체험이다. 포도씨를 베이스로한 각질 제거 마사지와 포도씨를 우려낸 소금물에서 즐기는 스파도 특별하다. 정통 알파인 웰니스를 체험할 수 있다. www.lindnerhotels.ch

10. 수도원 양젖 치즈 공방
취리히 근방의 취리히 오버란트(Zurich Oberland) 지역에 자리한 양젖 치즈 공방은 로컬들이 특별히 추천하는 체험이다. 이 곳의 치즈는 특별한 향과 크리미한 질감으로 로컬들에게 사랑받고 있는데, 해발고도 900m 위에 위치한 치즈 공방은 프란츠 코스터(Franz Koster) 가족이 운영하고 있다. 치즈 외에도 양젖 요거트, 페타 치즈, 프레쉬 치즈와 양젖 우유가 있다. www.schafmilchkaeserei.ch

11. 뒤렌로트(Dürrenroth)의 브라허 슈페치알태텐(Bracher Spezialitäten)
에멘탈(Emmental) 지역에 있는 뒤렌로트에는 브라허 가족이 자부심을 가지고 운영하는 스페셜티 농장이 있다. 비트루트 샐러드, 베리 와인, 리큐르를 정성껏 만들고 있는데, 이 지역에서 품질이 우수한 상품에만 허가해 주는 라벨, "앰미탈러 루쉬티그(Ämmitaler Ruschtig)"를 획득했다. www.bracher-spezialitaeten.ch

12. 베른(Bern)의 알테스 트람데포(Altes Tramdepot)
과거 트램 차고지를 개조해서 만든 양조장 레스토랑으로 곰공원 바로 옆에 위치해 베른 구시가지와 아레(Aare) 강의 풍경을 한 아름 선사한다. 언제나 로컬들로 붐비는 곳이기도 하다. 직접 양조한 맥주와 계절 특별 요리를 맛볼 수 있는데. 홈메이드 아이스크림으로도 유명하다. 브라트부어스트와 뢰슈티를 비롯한 스위스 전통 요리도 즐길 수 있다. www.altestramdepot.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.