스위스에서 지속가능한 미식 체험.

스위스에서 보다 지속가능하게 먹고 마시기

스위스테이너블 레이블 찾아 지속가능한 맛 여행 떠나기
고급스럽고 창조적인 맛뿐만 아니라, 그 뒤에 숨겨진 노력을 돋보이게 하라
지속 가능하지 않다면 그것은 참되지 않은 맛
식탁 위 지속가능성을 실현하는 스위스 레스토랑들
직접 기르고, 직접 키우고, 직접 양조하고, 직접 요리한다
최대한 유기농으로, 최대한 지역 농부들과 상생한다

스위스는 호텔 관광으로 세계적인 명성을 얻고 있는 나라이지만, 파인 다이닝으로도 유명한 나라다. 호텔에 딸린 고급 레스토랑을 생각하면 자연스럽게 연결되는 대목이다. 아직 덜 알려진 사실은 자연주의를 기반으로 미식을 구현한다는 것이다. 지역에서 생산된 재료를 사용하고, 지속가능성을 염두에 둔 재료 선정과 요리법은 이제 스위스 파인 다이닝의 기준이 되어가고 있다.

지속가능성이란 거창한 용어다. 특히 미식 분야에서는 더욱 그렇다. 수많은 요소가 결합되어 있기 때문이다. 중요하지만 손님들은 거의 알아채지 못하는 에너지 절약부터 세심히 고른 재료까지, 스위스 레스토랑은 지속가능한 실천을 도입하고 발견되기만을 기다리고 있다. 거의 5%에 가까운 스위스 사람들이 채식주의로, 지속적으로 증가하는 추세인 점을 감안해 고기소비를 줄이고자 1 주일에 1 회, 심지어는 수차례 채식의 날을 도입하는 레스토랑도 급격하게 증가하고 있다.

1. 스위스가 지속가능한 미식에 있어 독보적인 이유

소박한 유기농 채소, 레스토랑의 사회 통합 프로젝트, 음식 쓰레기 절감을 위한 신기술이 독보적이다. 스위스 요식업계는 더욱 사려 깊고 존중하는 마음으로 자연과 서로에 다가가기 위한 노력을 지난 수 세기 동안 끊임없이 해왔다. 충분히 했다는 의미일까? 전혀 아니다. 더욱 지속가능한 미식을 위해 그 어느 때보다 주도적인 노력이 눈에 띄는 요즘이다. 모든 수준의 지속가능성이 미식 업계에 불어 넣은 변화를 체감하고 즐길 수 있다. 현재 150 개 이상의 스위스 레스토랑 및 카페에서 채식 혹은 비건 전용 메뉴만 선보이고 있다.

2. 눈에 띄는 수치

1) +5000

5,000 개 이상의 레스토랑이 요식업계의 음식물 쓰레기와의 전쟁을 돕기 위해 “버리기에는 너무 훌륭한(Too Good To Go)” 운동에 참여하고 있다.

2) CHF 445 (약 67 만 원)

2020 년 한 해 동안의 1 인당 유기농 식재료 소비액으로, 스위스가 세계 최고다. 이런 높은 수요는 유기농 레스토랑 개수의 증가에도 반영되고 있다.

3) 1999 년

취리히의 블린데쿠(Blindekuh) 레스토랑은 1999 년에 문을 열었는데, 세계 최초의 어둠 속 식사(Dark Dining) 레스토랑으로, 시각 장애를 가진 직원들이 서빙을 한다.

Switzerland Tourism Korea
77 Songwol-gil, Jongno-gu, Seoul 03165
MySwitzerland.com

3. 보다 지속가능하게 먹고 마시기. 여행자를 위한 팁

한국 여행자들이 스위스를 여행할 때도 지속가능한 미식을 곳곳에서 체험할 수 있다. 그 방법을 아래와 같이 소개한다.

1) 스위스테이너블 레이블 찾기

스위스테이너블 엠블럼은 어떤 레스토랑이 지속가능성에 헌신하고 실제로 실천하고 있는지, 한눈에 알아볼 수 있게 해준다. 헌신, 참여, 선도 세 항목으로 레스토랑의 책임 수준을 평가하게 된다.

2) 더욱 스위스 다운 제철 현지식

아스파라거스, 딸기, 호박 – 제철 재료 목록은 길다. 스위스 레스토랑은 제철의 현지 공수 과일 및 채소를 재료로 사용하는 것을 당연하게 여긴다. 가장 싱싱하고 정통적인 풍미를 즐기기 위해 현지에서 공수한 제철 음식을 선택해 보자.

3) 품질이 양에 우선

발레(Valais) 산 전통 건조육 및 치즈 플래터는 스위스 여행 중 빠트려서는 안 될 메뉴다. 고기로 만든 특산품은 특히 품질을 가장 우선시한다. 그래야 맛이 좋고 동물 복지 및 환경에도 좋다. 스위스 레이블에 주의를 기울여야 하고, 더욱 의식적인 선택을 하고, 소량만 먹고, 놀랄 만큼 다채로운 스위스 채식 메뉴를 맛보아야 할 이유다. 실망하지 않을 거다!

4) 적극적으로 음식 쓰레기 줄이기

스위스 특산품을 거부할 수 없는 데는 의심의 여지가 없다. 그래서 적당한 양을 주문하는 것이 곧 망설여진다. 여기 기본적인 원칙이 있다: 나중에 추가 주문을 하는 것이 많은 음식을 버리는 것보다 훨씬 낫다. 너무 배가 고파 과욕을 부렸다면, 레스토랑은 기쁜 마음으로 남은 음식을 포장해 준다.

자료제공: 스위스정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr

Switzerland Tourism Korea
77 Songwol-gil, Jongno-gu, Seoul 03165
MySwitzerland.com