

## Informacja prasowa

### **German.Local.Culture.**

### **Segment tematyczny Smak**

### **Przyjemność i smak: regionalnie i światowo**

Różnorodne, regionalne i autentyczne – tak prezentują się kulinarne Niemcy swoim gościom, a oni doceniają te wyjątkowe cechy: ponad połowa zagranicznych urlopowiczów chciałaby podczas podróży do Niemiec skosztować typowych regionalnych potraw i napojów. W segmencie tematycznym „Smak” kampania German.Local.Culture. inspiruje potencjalnych turystów przyjeżdżających do Niemiec symbiozą rzemiosła artystycznego, kulinarnej doskonałości i autentycznej gościnności.

To znajduje swe odzwierciedlenie w sposobie, w jaki restauratorzy i hotelarze radzą sobie ze szczególnymi wyzwaniami stawianymi przez pandemię Covid 19: środki higieny, gastronomia serwowana tylko na zewnątrz, innowacyjne pomysły na rozmieszczenie siedzeń w dużych odstępach między sobą i zabezpieczenie przed dotykiem stały się przymusowym składnikiem koncepcji usług. Różnorodność gastronomiczna Niemiec sięga od gospodarstw winiarskich przez 1500 regionalnych browarów po około 300 restauracji wyróżnionych gwiazdkami Michelina.

#### **Młoda gastronomia: gościnność i zamiłowanie do rzemiosła**

Pasja do rzemiosła i miłość do produktów – najlepszym sprawdzianem trafności innowacyjnych pomysłów młodych restauratorów i szefów kuchni w Niemczech jest zadowolenie ich gości. „Młode wilki” podchwytyją aktualne trendy i wprowadzają je na talerz w zaskakującym kontekście. Regionalne produkty spotykają się z międzynarodowymi wpływami, rzemiosło z ulicznym fastfoodem. Rezultatem jest nowoczesna kuchnia lokalna oparta na regionalności, zrównoważonym rozwoju, jakości i gościnności.

#### **Najwprawniejsze sommelierskie nosy w Niemczech: wykwalifikowani znawcy**

Ci, którzy chcą zanurkować w niemiecki świat wina, najlepiej zrobią to bezpośrednio u gospodarzy winnic. Goście są mile widziani w wielu z nich. Tu, pod czujnym okiem winiarza sami mogą wziąć

się za winobranie. Mogą też zasięgnąć rady sommelierów, którzy w wielu restauracjach pomogą im wybrać odpowiedni napój. Degustacje win lub seminaria sensoryczne prowadzone przez wyszkolonych znawców win prowadzą jeszcze głębiej w temat.

### **Winiarstwo w Niemczech: tradycyjne i niekonwencjonalne**

Kulturę winiarską kultywuje się w Niemczech od czasów Celtów i Rzymian: dziś w ponad 11 000 winnic w 13 niemieckich regionach winiarskich. Do swoich zadań winiarze podchodzą z pasją i kreatywnością – na przykład w Hesji Nadreńskiej młode pokolenie winiarzy wyznacza nowe standardy w uprawie winorośli zrównoważonymi metodami, i to z wybitnymi sukcesami. Wina, w których można wyczuć, że zostały wytworzone bez użycia środków przemysłowych, regularnie otrzymują wysokie międzynarodowe wyróżnienia.

### **Wybór propozycji turystycznych opracowany we współpracy z regionalnymi organizacjami marketingowymi 16 niemieckich krajów związkowych:**

Badenia-Wirtembergia	Heilbronn jest najstarszym ośrodkiem winiarskim w Badenii-Wirtembergii – z winotekami Weinvilla i Weinpavillon nad Neckarem i winiarnią na Wartbergu. <a href="https://www.heilbronn.de/tourismus/reise-und-erlebnisangebote/wein-und-kulinarik.html">https://www.heilbronn.de/tourismus/reise-und-erlebnisangebote/wein-und-kulinarik.html</a>
Bawaria	Swojska kuchnia na gwiazdorskim poziomie: wyróżniony gwiazdkami szef Jockl Kaiser przenosi krajobraz kulturowy Nördlinger Ries na talerz w restauracji Meyers Keller w Nördlingen. <a href="https://www.bavaria.by/experiences/food-drink/top-chefs/traditional-inn-fare-at-michelin-star-level/">https://www.bavaria.by/experiences/food-drink/top-chefs/traditional-inn-fare-at-michelin-star-level/</a>
Berlin	Różne kulinarne wycieczki po mieście otwierają zupełnie nowe perspektywy na niemiecką stolicę – od obfitych posiłków przez uliczne fastfoody po świątynie smakoszy i manufaktury delikatesów. <a href="https://www.berlin.de/tourismus/stadtfuehrungen/kulinarische-touren/">https://www.berlin.de/tourismus/stadtfuehrungen/kulinarische-touren/</a>
Brandenburgia	Szlachetne produkty z alternatywnej manufaktury, wyprodukowane w pobliżu miasta Brandenburg an der Havel. „Heisse Havel” jest alternatywą dla klasycznego grzańca sporządzaną z soku gruszkowego i wina. „Havler” to delikatny likier ziołowy z gruszką. A Havelwasser to antyteza Alsterwasser – wino z sokiem gruszkowym zamiast piwa z lemoniadą. <a href="http://www.havelwasser.com">www.havelwasser.com</a>
Brema	Schaufenster Fischereihafen oferuje możliwość poobserwowania, jak toczy się przemysł rybny w porcie rybackim Bremerhaven, jednym z najatrakcyjniejszych ośrodków morskich na wybrzeżu Morza Północnego. Miejsce wymarzone dla koneserów potraw z ryb. <a href="https://www.schaufenster-fischereihafen.de/">https://www.schaufenster-fischereihafen.de/</a>
Hamburg	Goście mogą doświadczyć kulinarnej różnorodności hanzeatyckiej metropolii na rozmaitych targach – nie tylko na legendarnym targu rybnym, który od ponad 300 lat przyciąga w niedziele tysiące miejscowych i turystów. <a href="https://marketing.hamburg.de/maerkte-in-hamburg.html">https://marketing.hamburg.de/maerkte-in-hamburg.html</a>

Gefördert durch:

Hesja	Kiełbaska Ahle Wurscht to specjał z północnej Hesji. Aby zrobić ją naprawdę dobrze, potrzeba staranności, umiejętności i sporo cierpliwości. <a href="http://www.hessen-tourismus.de/en/this-is-hessen/enjoyment/ahle-wurscht">www.hessen-tourismus.de/en/this-is-hessen/enjoyment/ahle-wurscht</a>
Meklemburgia-Pomorze Przednie	Wędzone, smażone, pieczone – ale zawsze świeże ryby z Morza Bałtyckiego lub licznych jezior śródlądowych są powszednią częścią meklemburskiej kuchni. <a href="https://www.off-to-mv.com/en/fish">https://www.off-to-mv.com/en/fish</a>
Dolna Saksonia	W pobliżu małego miasteczka z muru pruskiego Hann. Münden w dolinie Werry znajduje się biohotel Flux, certyfikowane, zrównoważone przedsiębiorstwo z bio restauracją. <a href="http://www.flux-biohotel.de">www.flux-biohotel.de</a>
Nadrenia Północna-Westfalia	Piwnie specjały i browarniana kuchnia: akcent jest kładziony na minibrowary, takie jak Mühlen Kölsch czy Gulasch Bräu warzący piwo typu alt w dzielnicy Oberkassel, a nie na znanym z altów Starym Mieście. <a href="http://www.nrw-tourism.com/speciality-beers-nrw">www.nrw-tourism.com/speciality-beers-nrw</a>
Nadrenia-Palatynat	Mainzer Marktfrühstück („mogunckie śniadanie na rynku”) oferuje w każdą sobotę od marca do listopada w cieniu katedry sezonowe specjały w wyjątkowej atmosferze: Wein, Weck, Worscht (bułka, kiełbaska, wino). <a href="https://www.mainz-tourismus.com/entdecken-erleben/events/wochenmarkt-marktfruehstueck/">https://www.mainz-tourismus.com/entdecken-erleben/events/wochenmarkt-marktfruehstueck/</a>
Saarland	Rozkosze regionu Saary (produkty tradycyjne i regionalne), stare odmiany – tradycyjna destylarnia owoców szlachetnych Johanna Montego. <a href="https://www.urlaub.saarland/Media/Was-uns-gefaellt/Genuss/Alte-Sorten">https://www.urlaub.saarland/Media/Was-uns-gefaellt/Genuss/Alte-Sorten</a>
Saksonia	„Piwnica Auerbacha” w Lipsku to kilkusetletnia instytucja, scenografia w „Fauście” Goethego i absolutny gwóźdź programu wizyt turystów całego świata. <a href="http://www.auerbachs-keller-leipzig.de">www.auerbachs-keller-leipzig.de</a>
Saksonia-Anhalt	Tam, gdzie spotykają się rzeki Saale i Unstrut prastary europejski krajobraz kulturowy od wieków łączy się z tradycyjnym rzemiosłem uprawy winorośli. <a href="https://www.winzervereinigung-freyburg.de/en">https://www.winzervereinigung-freyburg.de/en</a>
Szlezwik-Holsztyn	Lubekę warto odwiedzić nie tylko dla marcepanu. Podczas zwiedzania miasta z przewodnikiem na wycieczce „Kultouren” jest do odkrycia o wiele więcej. <a href="https://www.sh-tourismus.de/en/holiday-worlds/cities/luebeck-1">https://www.sh-tourismus.de/en/holiday-worlds/cities/luebeck-1</a>
Turyngia	Likier Goethe i gin Bauhaus: Wiegand Manufactur Weimar łączy klasyczny smak i nowoczesny design w jednej butelce. <a href="https://www.wiegandweimar-shop.de">https://www.wiegandweimar-shop.de</a>

