

Vinothek

Reisen mit Geschmack

Vier Epizentren für Genussurlaube

Auf Erkundungstour gehen und neue Sinneseindrücke sammeln: Nirgendwo gelingt das besser als auf einem Gourmet-Trip. Wir verraten, wo Ihr Gaumen neue Horizonte entdeckt.



#1 Das Historische: Schaumwein-Tasting in der Champagne

Kaum ein anderes Getränk ist so sehr mit dem Feiern besonderer Momente verbunden wie der Champagner. Und wo kann man dieses Lebensgefühl besser zelebrieren als in seiner Heimat?

Seit Juli 2015 gehört die Champagne zum UNESCO-Weltkulturerbe. Hier findet man unzählige Kellereien. Zu den renommiertesten und größten zählt Moët & Chandon: Ein 28 Kilometer langes unterirdisches Labyrinth beherbergt die kostbaren Flaschen. Ebenso bekannt und zudem eine echte Sehenswürdigkeit ist das Champagnerhaus Pommery. Neben edlem Wein serviert man hier wechselnde Kunstausstellungen.

Dank des gut ausgebauten Radweg-Systems lässt sich die Region auch bei einer Fahrradtour erkunden. Ganz Mutige genießen besondere Ausblicke aus einem Fesselballon. Champagner-Picknick als Belohnung inklusive.



#2 Das Naturgewaltige: Whisky-Probe in den Highlands

Raue Bergketten, saftig grüne Täler und mystische Burgen: Das ist die beeindruckende Kulisse der schottischen Highlands – und gleichzeitig die Heimat des Nationalgetränks Whisky.

So facettenreich die Natur hier ist, so vielfältig ist auch das Wesen der Whiskys, die sie hervorbringt. Reich und vollmundig, mit maritimen Aromen oder gar duftend floralen Noten kommen sie daher.

Wer Natur- und Geschmackserlebnis auf besondere Art verbinden will, macht das am besten bei einer Tasting-Zugreise mit dem Royal Scotsman oder einem Segeltörn auf der Barkentine Thalassa mit Halt an den verschiedenen Whisky-Hotspots.



#3 Das Experimentelle: Nikkei-Küche in Lima

Japanischer Minimalismus trifft auf südamerikanisches Temperament: Die Nikkei-Küche vereint das Beste aus zwei Ländern auf einem Teller.

Entstanden ist die wohl spannendste Fusionsküche um 1900 als japanische Einwander:innen nach Peru gelangten. Dort verliehen sie südamerikanischen Klassikern durch die Aromen und Zubereitungstechniken ihres Heimatlandes ein vollkommen neues Aroma. Ein Culture Clash, der schmeckt. Etwa als Ceviche-Roll. Dafür wird der typisch peruanische in Limettensaft marinierte Fisch als klassische Sushi-Rolle mit Reis serviert.

Am intensivsten lässt sich die japanisch-peruanische Kochkultur in Lima erleben – ob ganz entspannt am Imbissstand oder als Fine-Dining-Erlebnis. Etwa im Maido, das zu den 50 besten Restaurants der Welt zählt.



#4 Das Pittoreske: Weinverkostung in Stellenbosch

Der Blick schweift über schroffe Felsformationen inmitten des üppigen Grüns der Weinberge. In der Hand ein Glas eiskalter Rosé oder regions-typischer Pinotage. Bei einer Verkostung auf einem der vielen lokalen Weingüter kommen Reisende am besten auf den Geschmack des Kaps.

Nur etwa eine Autostunde außerhalb der pulsierenden Metropole Kapstadt bietet Südafrikas bekannteste Weinregion Stellenbosch Entschleunigung gepaart mit Schöner fürs Auge und Gaumenfreuden. Hier erwarten Besucher:innen die wohl pompösesten und gastfreundlichsten Weingüter der Welt. Neben hervorragenden Weinen punkten diese oft mit selbst hergestellten Köstlichkeiten wie Käse und Schokolade – oder gleich ganzen Weinevents.

Gönnen Sie Ihrem Gaumen einen Vorgeschmack – mit unseren südafrikanischen Weinen, prickelnden Champagnern und rauchigen Whiskys: worldshop.eu/gourmet-inspirationen