14.02.2023 – 09:30 Uhr

Die Schweizer Hotspots des guten Geschmacks

Weinfelden (ots) -

Bananen aus dem Berner Oberland, Walliser Weine im Staudamm, Räucherlachs im Neckertal, ein Tasting beim Bergluft-Sommelier oder Appenzeller Kräuterkulturen - die kulinarische Landkarte der Schweiz steckt voller Überraschungen. Die Schweizreisenmacher von Mittelthurgau haben sie jetzt neu vermessen. Das Ergebnis: die Schweiz-Kollektion 2023 mit vielen Zutaten, bei denen auch Schweiz-Kenner noch auf den Geschmack kommen.

Unterwegs zu den Hotspots des guten Geschmacks. In der neuen Schweiz-Kollektion 2023 finden sich Tagestouren und mehrtägige Reisen an besondere Orte, wo innovative Macher und kreative Könnerinnen am Werk sind. Zum Beispiel:

- Der spektakuläre Arbeitsplatz von Kellermeister Luc Sermier in den Katakomben der gigantischen Staumauer Grande Dixence, dem grössten Bauwerk der Schweiz.
- Der Kräutergarten von "Lazy Gardener" Remo Vetter auf der Tagestour ins Appenzellerland. Für den Gartengestalter, Blogger und Buchautor ist das Gärtnern ein Schlüssel zum Glück.
- Das Tropenhaus Frutigen, wo man die geothermische Energie des Bergwassers nutzt, um exotische Früchte und Kaviar zu produzieren - ein Tropenwunder made in Switzerland!
- Der weltweit erste Bergluft-Sommelier Patrick Stebler führt zu den alpinen Aromen der Surselva.

Es sind grosse Namen der Schweizer Küche, die Geschäftsleiter Stephan Frei für die "Streifzüge in heimatliche Gefilde" gewinnen konnte. Als Initiator des Excellence Gourmetfestivals pflegt er beste Kontakte zur ersten Riege der Haute Cuisine. "Ruft Frei, kommen alle", schreibt GaultMillau Schweiz.

Zum Beispiel Altmeister André Jaeger, der Mittelthurgau-Gäste zur exklusiven Tavolata in die Räucherlachs-Manufaktur einlädt. Oder Irma Dütsch, die Grand Dame der Schweizer Sterneküche. Sie wird 2023 neu in der Viertausender-Kulisse von Saas-Fee für kulinarische Höhenflüge sorgen.

Lunch-Stopp unterwegs? Natürlich erstklassig à la Frei! Bei Starchefs wie "Mister Farm-to-table" Mattias Roock im Castello del Sole, Ascona (1 Michelin-Stern, 18 Punkte GM), Lorenzo Albrici im Locanda Oricio, Bellinzona (1 Michelin-Stern, 16 Punkte GM) oder im Kräuterhotel Edelweiss (grüner Michelin-Stern) auf der Rigi.

Zwei mehrtägige "Tour de Vins" dürften 2023 alle Fans von Traube & Terroir begeistern:

- "Viticoltura - Weine des Südens" - vier Tage Weinkultur vom Keller der Tscharners auf Schloss Reichenau, über die Bianchi und Rossi des Tessin bis kurz vor Italien.
- Den "Bodenschätzen des Wallis" ist eine neue 5-Tage-Reise gewidmet - von den Tiefen eines Salzbergwerks zu sonnenverwöhnten Tropfen wie dem "Cayas" der Domaine Jean-René Germanier, "bester Syrah der Schweiz" (VINUM Weinguide '22).

Das Erfolgsrezept der Schweiz-Reisen? "Der richtige Mix aus Natur, Kultur und Genuss", sagt Stephan Frei. "Diese drei Elemente sind in all unseren Arrangements zu finden, von der Tagestour bis zur Mehrtagesreise. Und wer über Nacht bleibt, kommt in den Genuss einer grossen Schweizer Tradition: Hotellerie der Extraklasse wie im Belvedere von Locarno, im Beau-Rivage Neuenburg oder im Belle-Époque-Hotel Fairmont Le Montreux Palace."

Infos und Links

- Die Mittelthurgau-Reisen in der Schweiz
- Die Reisebroschüre "Reisen in der Schweiz 2023"

Bildmaterial, weiterführende Informationen und Reisearrangements für Medienschaffende T +41 71 626 85 85, info@mittelthurgau.ch

Medienkontakt

Stephan Frei, Geschäftsleiter Reisebüro Mittelthurgau, T +41 71 626 85 85, stephan.frei@mittelthurgau.ch

Pressekontakt:

Bildmaterial, weiterführende Informationen und Reisearrangements für Medienschaffende
T +41 71 626 85 85, info@mittelthurgau.ch

MedienkontaktStephan Frei, Geschäftsleiter Reisebüro Mittelthurgau,T +41 71 626 85 85, stephan.frei@mittelthurgau.ch

Medieninhalte

Der weltweit erste Bergluft-Sommelier Patrick Stebler führt zu den alpinen Aromen der Surselva. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100018141 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Der spektakuläre Arbeitsplatz von Kellermeister Luc Sermier in den Katakomben der gigantischen Staumauer Grande Dixence, dem grössten Bauwerk der Schweiz. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100018141 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Der Kräutergarten von "Lazy Gardener" Remo Vetter auf der Tagestour ins Appenzellerland. Für den Gartengestalter, Blogger und Buchautor ist das Gärtnern ein Schlüssel zum Glück. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100018141 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Die Schweizer Hotspots des guten Geschmacks / Weiterer Text über ots und www.presseportal.ch/de/nr/100018141 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100018141/100902817 abgerufen werden.