

08.09.2015 – 09:10 Uhr

Kulinarischer Entdeckungsreisen mit Travelhouse: "Say cheese!"

Glattbrugg (ots) -

Die einen mögen ihn zart-schmelzend und cremig-mild, während die anderen nussig-würzig und kräftig-herb bevorzugen. Eines ist aber klar: Guten Käse gibt es nicht nur in der Schweiz, Frankreich, Italien oder in den Niederlanden. Nein, auch Afrika, das Baltikum, Wales, Australien und die USA wissen um die Kunst, Käse herzustellen. Also, ab auf kulinarischer Entdeckungsreise!

Eine Käseprobe in Südafrika geniessen, lokalen Käsemachern in Lettland begegnen, die Gourmet-Ecke Grossbritanniens entdecken, eine australische Käsefabrik besuchen und amerikanischen Käse kosten - hier zaubert der Käse ein Lächeln ins Gesicht: "Say cheese!"

Käseprobe in Südafrika geniessen

Sonne, Wärme und kühlende Meeresbrisen lassen Südafrika bekanntlich hervorragenden Wein produzieren. Aber auch schmackhaften Käse bringt das Land hervor. Eine wahrlich köstliche Kombination! Weshalb also statt Winetasting, nicht auch einmal eine Käseprobe? In Ladismith, in der Region Oudtshoorn, können Besucher südafrikanischen Cheddar, Gouda, Edam, Ladismither und sogar Mozzarella testen. Was für ein Käse!

Lokalen Käsemachern in Lettland begegnen

Wer gerne mal einen Gang runter schaltet, kann das Baltikum aktiv aber entspannt entdecken. Ob auf Naturwegen oder auf dem Floss, hier ist geniessen angesagt. Auch der kulinarische Genuss soll nicht zu kurz kommen: Auf einem Öko-Bauernhof trumpfen die Einheimischen mit ihren regionalen Produkten auf. Und so können Reisegäste bei der Käseverkostung einen Schwatz mit den lokalen Käsemachern halten. "Slow down, take it cheesy!"

Die Gourmet-Ecke Grossbritanniens entdecken

Wales beherbergt aufstrebende Küchenchefs Grossbritanniens. Bio-Produkte erlebten einen Boom und auch die Gastronomie setzt vielerorts auf "Regionales". Auf einer Reise durch das Land kommen Besucher in den Genuss dieser Vorzüge. Eines der kulinarischen Highlights wartet im Norden von Wales: Das "Bodnant Welsh Food Center". Hier präsentiert sich, was die Umgebung zu bieten hat: Vom Bauernhof-Laden über die Bäckerei und den Weinkeller, den Delikatessen-Shop bis hin zum Käse. Hier gibt es gar einen Käseclub und Hochzeitstorten aus Käse! Cheese!

Käsefabrik in Australien besuchen

Australien ist bekannt für eine äusserst artenreiche und beeindruckende Tier- und Naturwelt. Aber auch kulinarisch hat "Down Under" die Hausaufgaben gemacht: Erstklassige Restaurants, edle Weine und eine Vielzahl an Delikatessen lassen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Auf einer Reise durch den Flinders-Chase-Nationalpark können Besucher von beidem profitieren: Flora und Fauna in Hülle und Fülle und kulinarische Genüsse. Beim Besuch einer Käsefabrik sind die Geschmacks- und Geruchssinne gefragt. Nicht nur für einen Dreikäsehoch!

Amerikanischen Käse kosten

Landestypische Unterkünfte, Naturschönheiten und kulinarische Höhepunkte warten auf die Gäste einer Rundreise durch Neuengland im Nordosten der USA. Nebst Eyecatcher wie malerische Fischerdörfer, zerklüftete Küsten und unendliche Wälder, warten auch wahre Gaumenfreuden auf die Besucher. So kann man beispielsweise die "Ben and Jerry's Ice Cream Factory" besuchen, in der "Cold Hollow Cider Mill" einen Schluck Apfelsaft kosten, die Apfel- und Kürbisregion "Berkshires" erkunden und dem "Vermont Cheese Trail" - auf dem verschiedene Käsereien besichtigt werden können - folgen. Dies ist kein ausgemachter Käse!

Diese und weitere Reisevorschläge für "Käse-Reisen" sind in den Travelhouse-Katalogen

"Afrika", "Osteuropa", "Grossbritannien", "Australien, Neuseeland" sowie "USA" zu finden. Weitere Angebote sind ebenfalls in den Hotelplan- und Travelhouse-Filialen, in den Globus Reisen Lounges sowie im Internet unter www.travelhouse.ch erhältlich.

Medienmitteilung: www.hotelplan-suisse.ch/medien/say-cheese/

Kontakt:

Prisca Huguenin-dit-Lenoir, Mediensprecherin, Tel. 043-211-83-48,
prisca.huguenin@hotelplan.com