

Zuletzt aktualisiert: 27.08.2015 um 14:23 Uhr

REISE

## Reise-Zückerli für den Herbst

Die Schweiz lockt mit vier kulinarischen Reisen im Herbst - echte "Zückerli" sind "Swiss Tavolata", Essen bei Landfrauen, und der "höchstgelegene Whiskytrek der Welt". Die besten Tipps.

### Tipp 1: Zürich - Food Tour und Weinschiffe

Eine neue Food Tour hat man sich für die Schweizer Hauptstadt ausgedacht. Auf der Tour werden Feinschmecker durch das frühere Industrie- und heutige Trendquartier Zürich-West geführt. Rund um ehemalige Industrie- und Schiffshallen und das höchste Gebäude Zürichs, den Prime Tower, besuchen Genussfreudige Restaurants und Bars am laufenden Band. Führer vermitteln die Ess- und Trinkkultur der Schweizer und erzählen Spannendes über die „Zürcher Gastro-Revolution“.

Passend dazu ankern während der Expovina vom 29. Oktober bis 12. November zwölf „Weinschiffe“ im Seebecken am Bürkliplatz. Auf den Schiffen werden internationale und Schweizer Weine vorgestellt.

Details: Zürich Food Tour

### Tipp 2: Swiss Tavolata

So lernt man die regionale Küche der Schweiz am besten kennen: Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen kochen und servieren bei sich zu Hause Gerichte nach überlieferten und neuen Familienrezepten. Auf die Tische in den Küchen, Stuben, Esszimmern, Gärten oder Weinkellern kommen gesunde Lebensmittel aus regionalen Produkten oder vom eigenen Hof. Aktuell können Anhänger der Landfrauenküche aus 35 Gastgeberinnen in der ganzen Schweiz wählen, die für die sogenannte Swiss Tavolata am heimischen Herd stehen.

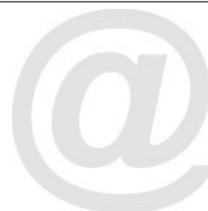
Der Preis für ein Tavolata-Menü ist übrigens bei allen Landfrauen gleich. Für ein Menü ohne Wein zahlt der Gast knapp 73 Euro (76 Schweizer Franken), für ein Menü mit Wein knapp 92 Euro (96 Schweizer Franken). Kinder von 4 bis 12 Jahren erhalten ein Menü für knapp 44 Euro (46 Schweizer Franken). Die Mindestteilnehmerzahl ist abhängig von der Köchin. Nach Absprache sind auch Abendessen ab einer Person möglich. Die maximale Teilnehmerzahl hängt jeweils von der Größe der Bauernstube ab und liegt zwischen zwölf und zwanzig Personen.

Weitere Informationen: [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch)

Ostschweiz

### Höchstgelegener Whiskytrek der Welt

Der Whiskytrek lässt das Herz jedes Whisky-Sammlers oder -Kenners höher schlagen. Im Appenzellerland kann man jetzt aussichtsreiche Wanderungen und Touren im Alpstein mit dem gewissen Extra für Whisky-Freunde verbinden. Auf dem neuen Whiskytrek lagert jedes Berggasthaus seinen eigenen, speziellen und individuellen Sämtis Malt vor Ort im Eichenfass und hat somit ein ganz besonderes Unikat anzubieten. Viele Bergwirte haben sich bereits für die Lagerung ihres Whiskys einiges einfallen lassen. So wird allein die Besichtigung der Fässer schon zum Erlebnis (zum Teil nur auf Anfrage).



Wer sich etwas für zu Hause gönnen möchte, kann den hauseigenen Whisky im Miniaturfläschchen (10 cl) erwerben. Damit die Exklusivität der verschiedenen Whiskys gewahrt bleibt, können die Miniaturflaschen einzig im jeweiligen Berggasthaus gekauft werden. Jede Miniaturflasche ist vom jeweiligen Bergwirt, dem sogenannten Cask Keeper, unterschrieben.

Weitere Informationen: <http://www.saentismalt.com/de/whiskytrek/berggasthaeuser.html>

#### Graubünden

#### Höchster Schweizer Bier-Genuss in Davos Monstein

In Monstein, einem malerischen Dörfchen auf 1625 Meter Höhe, stehen die höchstgelegene Brauerei der Schweiz und die erste Schaubrauerei in Graubünden.

Die Schaubrauerei bietet Bierliebhabern vielfältige Erlebnisse vor Ort. Bei dem Erlebnis „Sonnenuntergang in Monstein“ können Besucher ganzjährig jeweils freitags zwischen 16 und 19 Uhr auf eigene Faust und ohne Führung die Brauerei besichtigen. Außerdem haben die Gäste die Möglichkeit, Bier vor Ort zu verkosten und im Direktverkauf zu erwerben. Das Erlebnis ist kostenfrei, eine vorherige Anmeldung ist nicht nötig.

Wer nicht nur Bier trinken, sondern auch selber Hand anlegen möchte, ist beim Brauseminar bestens aufgehoben. Unter Anleitung eines erfahrenen Braumeisters kann jeder Monsteiner Bier selber brauen. Das Seminar vermittelt hautnah, wie das Monsteiner Bier hergestellt wird, welche Zutaten es enthält und welche Eigenschaften sie haben.

Weitere Informationen: [www.biervision-monstein.ch](http://www.biervision-monstein.ch)