

Міністерство освіти і науки України
Київський національний університет імені Тараса Шевченка
Географічний факультет
Кафедра країнознавства та туризму

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ У НІМЕЧЧИНІ
(на прикладі Баварії)

за спеціальністю: **242 Туризм**
галузі знань: **24 Сфера обслуговування**
за освітньо-професійною програмою: **Туризм**
на здобуття освітнього ступеня: **Бакалавра**

Кваліфікаційна робота бакалавра
здобувачки денної форми навчання
IV курсу
групи «Міжнародний туризм»
Рябчун Анастасії Володимирівни

Науковий керівник:
к. геогр. н., доц. Винниченко І. І.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ.....	6
1.1. Сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі.....	6
1.2. Класифікація гастрономічного туризму.....	12
1.3. Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму.....	16
РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В НІМЕЧЧИНІ, У ТОМУ ЧИСЛІ В БАВАРІЇ.....	26
2.1. Чинники розвитку гастрономічного туризму в країні.....	26
2.2. Географічні особливості національної кухні Німеччини.....	33
2.3. Аналіз послуг гастрономічного туризму на прикладі Баварії.....	38
РОЗДІЛ 3. ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТУРУ «ДОРОГА ПИВА ТА СМАКУ БАВАРІЇ»	44
3.1. Програма та маршрут туру.....	44
3.2. Опис об'єктів туру.....	52
ВИСНОВКИ.....	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	62

ВСТУП

Актуальність теми. Туризм – галузь, яка постійно розвивається й оновлюється. Можна вважати, що навіть в епоху Великих географічних відкриттів уже існував туризм. Дослідження нових територій, бажання відкрити невідоме спонукає людей подорожувати, дізнатись цікаве.

Невід’ємною частиною людського життя є харчування. Через їжу зараз ми можемо відкрити багато сторінок історії, з’ясувати побут минулих поколінь, їх умови життя. Повертаючись до епохи Великих географічних відкриттів, можна наголосити, що дослідники не лише відкривали нові землі, вони запозичували також культуру їжі місцевостей, дізнавались традиції й звичаї народів.

Кожна країна світу відома традиційними стравами та напоями. Таким чином, можна сказати, що гастрономічний потенціал є в кожному куточку планети. Тож, неминучим також є розвиток такої галузі туризму як гастрономічний. Подорожуючи й знайомлячись зі стравами певної місцевості ми не лише будемо отримувати задоволення від смаку, але й зможемо пізнати їх історію та менталітет.

Гастрономічний туризм здатен підвищити рівень економіки країн, збільшити туристичний потік та інтерес до маловідомих місцевостей, таким чином мінімізуючи вплив сезонів й підвищуючи імідж територій. Розробка нових туристичних продуктів, зокрема гастрономічних турів, є необхідною складовою для розвитку гастрономічного туризму, що й визначає актуальність обраної теми.

Аналіз досліджень свідчить про те, що робота з дослідження аспектів гастрономічного туризму провадиться активно, про що говорять наукові розвідки дослідників Г. Вишневської, О. Дишкантюк, В. Корнілової, О. Короля, В. Омельницької, А. Расулової, С. Саламатіної. Ці науковці висвітлюють класифікації гастрономічного туризму, його мету, визначають суб’єкти та дотичні об’єкти до згаданої галузі. Також дослідженню гастрономічного туризму присвячені праці зарубіжних вчених, зокрема М. Брокажа, Е. Вольфа, Р. Мітчелла, М. Холла.

Мета роботи полягає у виявленні особливостей гастрономічного туризму Баварії, створенні нового туристичного продукту – гастрономічного туру.

Об'єктом роботи є гастрономічний туризм.

Предметом дослідження є гастрономічний туризм в Німеччині, у тому, в Баварії.

Досягнення мети дослідження передбачає вирішення таких *завдань*:

- проаналізувати основні дефініції поняття «гастрономічний туризм»;
- визначити класифікації гастрономічного туризму;
- охарактеризувати ресурсний потенціал галузі гастрономічного туризму;
- з'ясувати основні чинники розвитку гастрономічного туризму в Німеччині;
- проаналізувати регіональні особливості, які визначили формування національної кухні Німеччини;
- визначити послуги, які надаються в галузі гастрономічного туризму в регіоні Баварія;
- створити гастрономічний тур «Дорога пива та смаку Баварії».

Теоретико-методологічна основа та інформаційна база дослідження: праці дослідників України, зарубіжних вчених у галузі туризму, нормативно-правові акти, матеріали періодичних видань, офіційні сайти всесвітніх організацій, статистика розвитку туризму у світі.

У роботі було використано такі *методи дослідження*: аналіз, синтез, історичний, розрахунковий, порівняння.

Практичне значення результатів: результати розвідки можуть бути використані під час вивчення дисциплін, які є дотичними до галузі туризму, під час написання статей, розвідок тощо.

Структура та обсяг роботи. Робота викладена на 66 сторінках, складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел.

Робота містить 6 таблиць, 37 рисунків, список використаних джерел складається із 55 найменувань.

РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1. Сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі

Згідно із Законом України «Про туризм», туризм – це «тимчасовий виїзд особи з місця проживання в оздоровчих, пізнавальних, професійно-ділових чи інших цілях без здійснення оплачуваної діяльності в місці, куди особа від'їжджає» [18].

Схожим за змістом є широке визначення поняття «туризм», прийняте Статистичною комісією ООН у 1993 році: «туризм – це діяльність людини, котра подорожує і здійснює перебування в місцях, які знаходяться за межами їхнього звичайного середовища протягом періоду, що не перевищує одного року, з метою відпочинку, діловими й іншими цілями» [27, с. 70].

Одним із напрямків туризму, який відносно нещодавно почав активно розвиватись, є гастрономічний туризм. Головною метою туристів, які обирають гастрономічний туризм, є дегустація страв, напоїв, продуктів, які є характерними для певної місцевості.

Термін «culinary tourism» вперше було введено в загальний обіг в 1998 році професоркою, доцентом кафедри народної культури університету Bowling Green, що знаходиться в штаті Огайо, США, Люсі Лонг. За допомогою цього поняття Лонг прагнула дати чітке визначення тому, що люди пізнають інші культури споживаючи місцеву їжу. Першу науково обгрунтовану статтю на тему кулінарного туризму було надруковано Еріком Вольфом у 2001 році. Пізніше, у 2003 році Ерік Вольф став засновником і президентом Міжнародної асоціації гастрономічного туризму (The International Culinary Tourism Association) [8]. Пізніше, в 2006 році Міжнародна асоціація стала засновницею Міжнародного інституту кулінарного туризму [31].

Також можна зустріти досить схожі під час перекладу поняття «food tourism», «culinary tourism», «gastronomy tourism», проте дослідники у галузі лінгвістики стверджують, що зміст, який люди вкладають в ці поняття є

абсолютно різним. Варто додати, що складова ознайомлення туристів із місцевою їжею присутня під час будь-якої подорожі, проте останнім часом гастрономічний туризм стає окремим, самостійним видом туризму [2].

Узагальнимо терміни, які можна зустріти в науковій літературі для позначення поняття гастрономічного туризму.

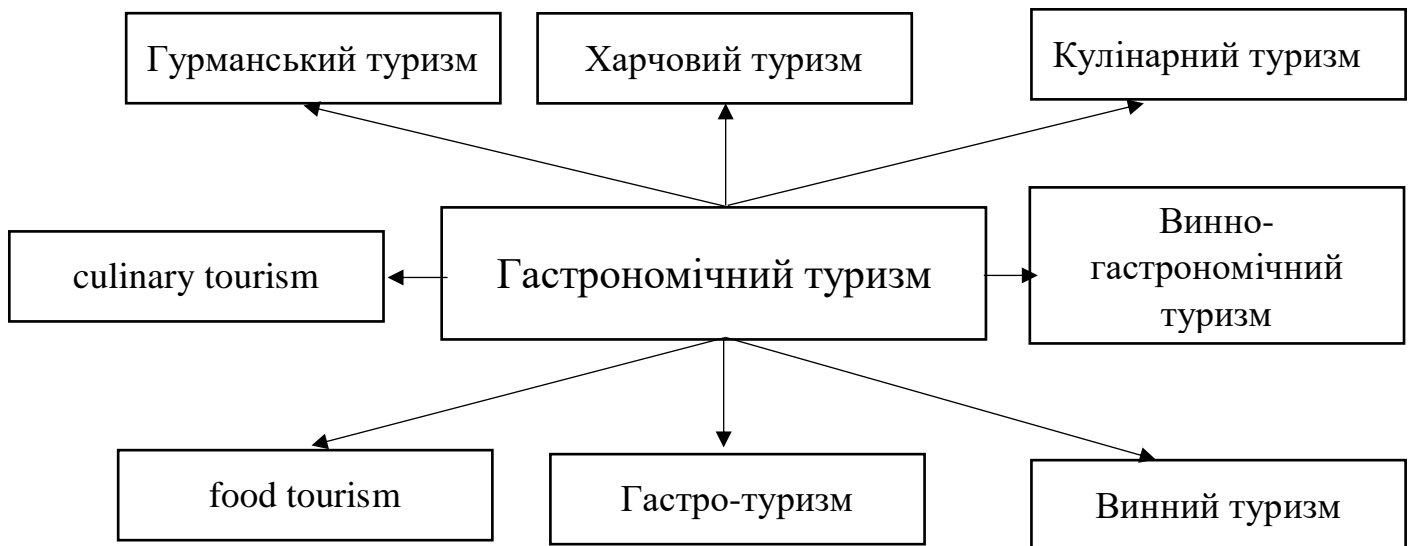


Рис. 1.1. Терміни для позначення поняття гастрономічного туризму [26]

На сьогодні не існує загально визначеного поняття «гастрономічний туризм». Ерік Вольф пропонує таке визначення: «Гастрономічний туризм – це пошук та насолода унікальною, незабутньою їжею та напоями як на іншому кінці Землі, так і на сусідній вулиці. Адже крім подорожей по своїй країні чи всьому світу, ми також можемо стати гастрономічними туристами у своєму регіоні, місті чи навіть районі. (...) Таким чином, усі ми «мандрівники» і всі ми «їдці», а отже, всі ми можемо вважатися гастрономічними туристами» [30].

Звертаючись до визначень міжнародного характеру, Всесвітня асоціація гастрономічного туризму (World Food Travel Association) окреслює гастрономічний туризм як подорожі з метою отримання незамінного досвіду, який заснований на культурі споживання їжі або напоїв; відкритті унікальних місць та їхньої культури через національну кухню [31].

Холл М. та Мітчелл Р. трактують поняття гастрономічного туризму як «вид туризму, який включає відвідування виробників продуктів харчування, фестивалів

їжі, ресторанів та спеціальних місць, пов'язаних з деякими продуктами харчування та дегустацією страв; спостереження за процесами виготовлення та приготування їжі» [4].

Д. Басюк зазначає, що «гастрономічний туризм як спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва» [10].

Також варто розглянути визначення, які подають В. Корнілова та А. Расаулова. Наприклад, В. Корнілова говорить, що «гастрономічний туризм як вид туризму, пов'язаний із ознайомленням процесу виробництва, технологією приготування та дегустацією національних страв і напоїв, а також кулінарними традиціями світу» [21]. А. Расаулова подає схоже трактування: «Гастрономічний туризм – це спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання національних страв і продуктів, а також навчанням і підвищенням рівня професійних знань у сфері кулінарії» [37].

Таким чином, не зважаючи на досить активний розвиток галузі, в науковій літературі не існує єдиного й чітко визначеного поняття гастрономічного туризму. Проте, гастрономічний туризм розглядається як самостійне явище і гастрономічна складова будь-якого виду туризму з огляду на необхідність харчування всіх туристів. Узагальнюючи, можемо сказати, що гастрономічний туризм можна охарактеризувати як окремий, самостійний вид туризму, який спрямований на вивчення та дегустування зразків місцевої кухні з метою відкрити й вивчити культурні традиції певної місцевості.

Виокремлюючись у самостійний вид туризму, гастрономічний туризм має певні ознаки й функції, які властиві лише йому. Конкретизуємо функції, які виконує кулінарний туризм за допомогою схеми.

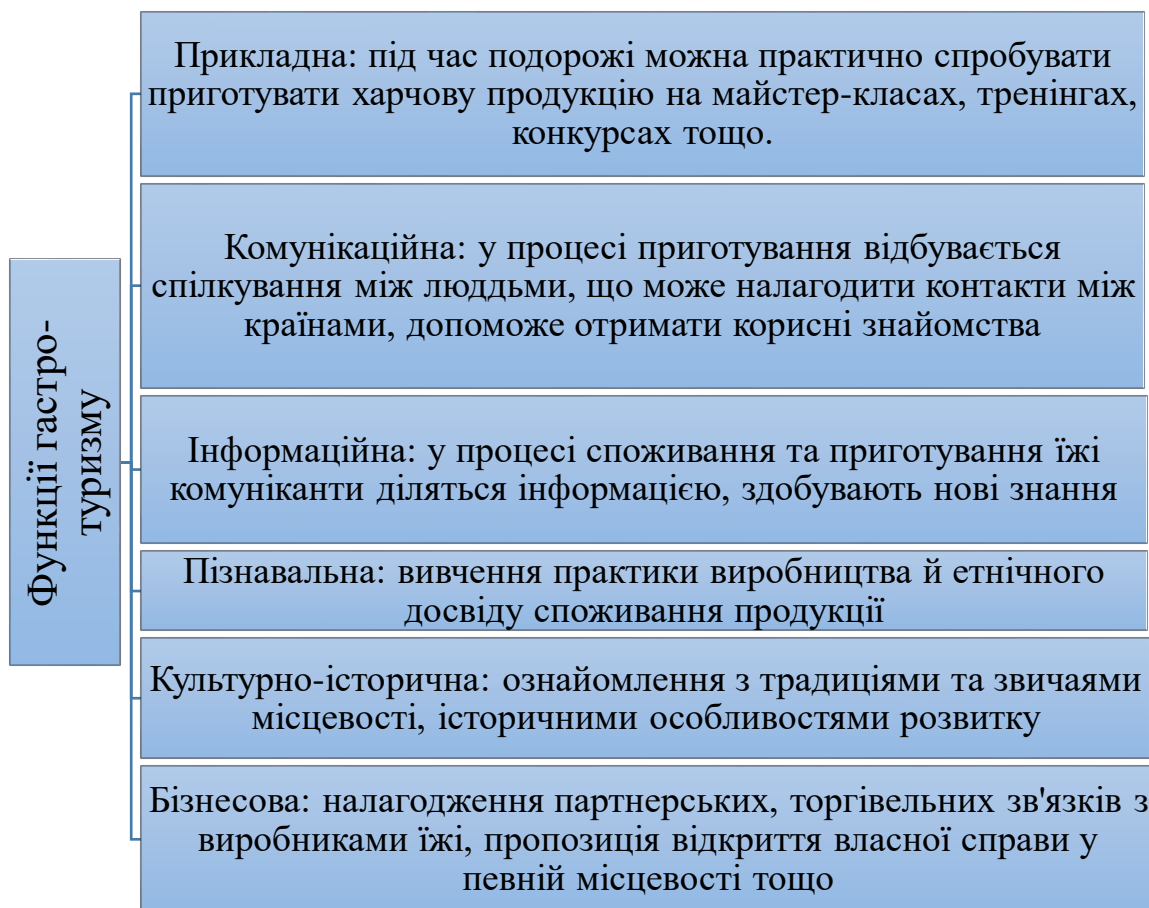


Рис. 1.2. Функції гастрономічного туризму (створено автором за [19])

Таким чином, гастрономічний туризм здатен виконувати не лише естетичну й пізнавальну функції, а й збагачувати новими знайомствами, є можливістю для налагодження бізнесових контактів.

Охарактеризуємо ознаки гастрономічного туризму.

- Наявність умов для розвитку галузі у більшості країн світу
- Доступний у будь-який момент, не прив'язаний до певного сезону
- Є безпосередньою складовою турів. У будь-якій подорожі люди тією чи іншою мірою знайомляться з місцевою кухнею.
- Основою гастрономічного туризму є продукт, а сам вид туризму базується на певній території (локації).
- Наявність елемента співпраці, адже необхідно щоб всі учасники туристичної дестинації брали участь в створенні остаточного продукту.

Рис. 1.3. Ознаки гастрономічного туризму (створено автором за [19])

Як і в будь-якій галузі, гастрономічний туризм має певну цільову аудиторію, оскільки діє за методом об'єднання зусиль кількох учасників задля досягнення спільного результату. Таким чином, до учасників гастрономічного туризму належать:

- туристи-гурмани;
- туристи, які опановують кулінарний туризм з метою навчання та отримання професійних навичок (кухарі, сомельє, ресторатори, дегустатори, тощо);
- представники турфірм, які подорожують з метою вивчення даного напрямку туризму;
- туристи, які бажають заглибитися в культуру країни за допомогою вивчення національної кухні [26, с. 13].

Україна також має органи регулювання гастрономічного туризму. Зокрема, в січні 2021 року було створено ГО «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму». Її метою стало об'єднання всіх учасників туристичного ринку, які діють на території держави для втілення сучасних, якісних гастрономічних емоцій туристів та з метою подальшого розвитку такого виду туризму в Україні [43].

Оскільки галузь гастрономічного туризму є відносно молодою й набула активного розвитку в останні роки, варто виокремити шляхи поширення інформації щодо цього виду та причини, які допомагають актуалізувати й розширити коло споживачів продукції гастрономічного туризму. Таким чином, причинами збереження й набирання популярності серед туристів такого виду, як кулінарний туризм, є:

- винятковий вплив соціальних мереж на людство (в соціальних мережах, зокрема Instagram, X, Facebook, люди діляться світлинами та враженнями про їжу, яку вони спробували, таким чином сприяючи популяризації місцевих закладів та привертаючи увагу туристів);
- культурний інтерес (туристи прагнуть знаходити нові шляхи ознайомлення із місцевою культурою. Одним із таких є гастрономічний туризм,

адже місцева кухня здатна багато розповісти про етнічність, культуру, звичаї й традиції місцевого населення);

– бажання отримати нові враження (майстер-класи, гастро-фестивалі, кулінарні тури відкривають перед туристами можливість не лише познайомитися із краєвидами та визначними місцями нової території, а й спробувати щось нове, незвичне для себе, відкрити нові емоції);

– популяризація здорового харчування (наразі активно пропагується здоровий спосіб життя, складовою якого є здорове харчування. Гастрономічний туризм є можливістю для подорожуючих відкрити для себе нові варіації здорового харчування, а також підвищувати популярність закладів, які спеціалізуються на органічній, натуральній продукції. Тісно пов'язано із еко-туризмом);

– економічна вигода та бізнес-вигода (гастрономічний туризм включає в себе відвідування чималої кількості нових закладів харчування, а також місцевого сільського господарства. Це може дати змогу налагодити контакти, створити нові робочі місця, надалі розвивати певні місця) [11].

Зважаючи на зазначене, можна стверджувати, що галузь має широкий потенціал для подальшого розвитку й виокремлення в самостійно діючу.

Отже, гастрономічний туризм хоч і є досить молодим вектором розвитку галузі туризму, проте займає вагомий частку у кожному турі. Підвалини для розвитку було закладено досить давно, адже ще в епоху географічних відкриттів мандрівники не лише подорожували, але й знайомились із місцевою кухнею. Для підтвердження значимості гастрономічного туризму, можна навести той факт, що на 1-му Всесвітньому форумі продовольчого туризму UNWTO (Всесвітня туристична організація, спеціалізована установа ООН), який було розташовано в Сан-Себастьяні, Іспанія, рівень відвідуваності був на такому рівні, що було прийнято рішення й організовано ще один такий форум у 2016 році під назвою 2-й Всесвітній форум UNWTO з гастрономічного туризму [6].

Отже, гастрономічний туризм – молода галузь, туристична поїздка з метою ознайомлення з національними традиціями та звичаями певної місцевості за

допомогою кулінарії, національних страв та через ознайомлення з процесом виробництва, приготування страв. Ще однією метою туристів гастрономічного туризму (яких ще називають фудді (від англ. – food)) є набуття нових вмінь та навичок й підвищення рівня професійних знань.

1.2. Класифікація гастрономічного туризму

Оскільки гастрономічний туризм поступово розвиваючись, набуває все більшої самостійності, починають з'являтися певні його різновиди. Звертаючись до наукових розвідок дослідників, узагальнимо наявні на сьогодні види гастрономічного туризму.

Д. Стешенко та А. Парфіненко виокремлюють такі види гастрономічного туризму:

- сільський;
- ресторанний;
- освітній;
- дієвий гастрономічний туризм [39].

Г. Вишневська класифікує гастрономічний туризм за ключовими критеріями, зокрема такими, як специфіка місцевості: сільський «зелений» та міський, за метою поїздки або бажанням спробувати певний напій чи страви: винний, пивний, сирний, шоколадний [12].

С. Саламатіна розширює категорії та додає до основних видів спеціалізації гастрономічного туризму винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовоягідний, цигарковий, чайний, шоколадний, агро та змішаний [38].

На два загальних види поділяє гастрономічний туризм В. Шикеренець. У своїх класифікації він подає сільський («зелений») та міський гастрономічний туризм [42].

Нам імпонує думка О. Гладчука, що «сьогодні всі наявні класифікації гастрономічного туризму можна розділити на такі ознаки: за спрямованістю, за

видом конкретного продукту або напою, за метою подорожі, за розташуванням туристичного місця, за особливостями організації» [26].

Узагальнимо й представимо класифікацію основних видів гастрономічного туризму за допомогою схем.



Рис 1.4. Види за розташуванням туристичного місця (створено автором за [26])

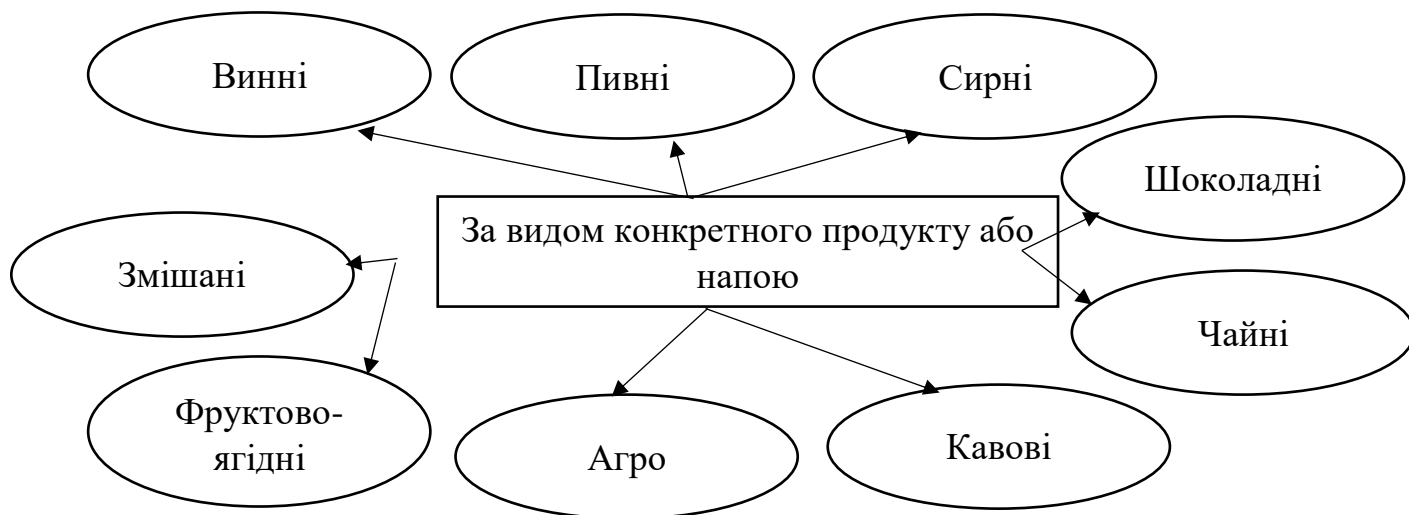


Рис. 1.5. Види за дегустацією певного продукту чи напою (створено автором за [26])

Відвідуючи виноградники та виноробні господарства, пивоварні, сирні льохи, шоколадні фабрики, чайні плантації, кавові плантації, агрокомплекси,

фермерські угіддя, поєднуючи кілька напрямів, люди дегустують продукти, пізнають процес виробництва певної продукції.

За метою подорожі можна виокремити культурно-пізнавальний вид (відвідування різноманітних виставок, екскурсій, майстер-класів тощо); оздоровчий (дегустація трав, чаїв, меду з метою оздоровлення організму, винотерапія, апітерапія тощо); формування професійних навичок/гурман (дегустація продукції спеціалістами з галузі гастрономії (сомельє, дегустатори) з метою поліпшення професійних навичок, відкриття нових смаків й ароматів) [16].

За напрямом подорожі виділяють святковий та фестивальний види. Туристи відвідують та беруть участь у гастросвятах, гастрофестивалях.

Також можна виокремити класифікацію за діяльністю туристів.

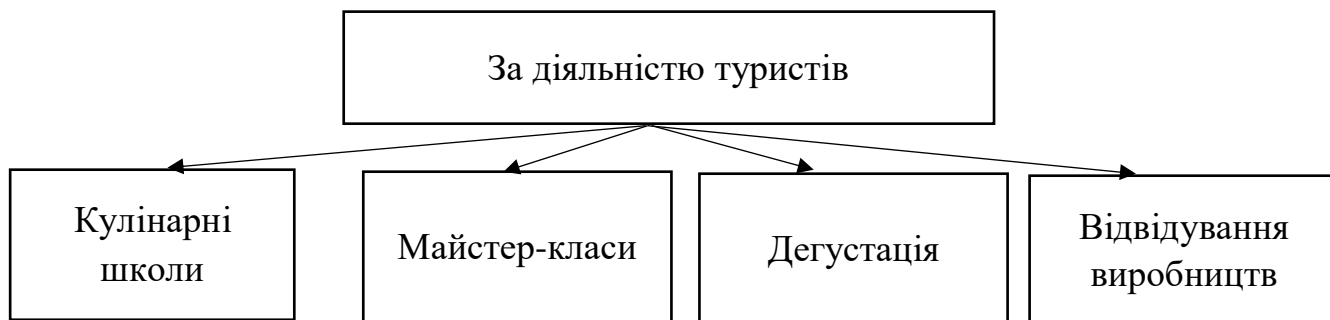


Рис. 1.6. Види за діяльністю туристів (створено автором за [26])

Під час відвідування кулінарних шкіл, участі в майстер-класах, туристи не лише знайомляться із новими стравами чи напоями, а й мають можливість самостійно приготувати певну страву. Під час відвідування виробництв та дегустації відвідувачі знайомляться із процесом виробництва та куштують готові страви [11].

Залежно від діяльності туристів та їх зацікавленості в гастрономії під час подорожей, можна виокремити категорії «гастро-туристів».

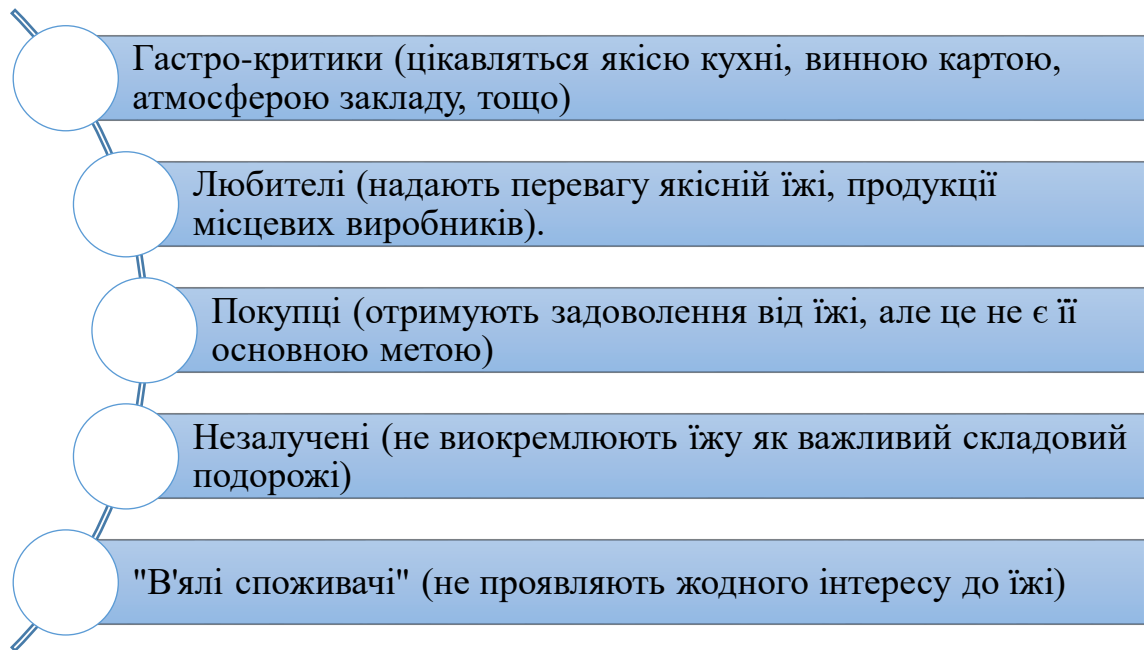


Рис. 1.7. Категорії «гастрономічних туристів» (створено автором за [26])

Також окремим напрямком й видом є гастродипломатія. Згідно з твердженням О. Гладчука, «її метою є організація дипломатичних прийомів на усіх рівнях з урахуванням кулінарних особливостей країн- гостей та країни- організатора» [26].

Згідно з матеріалами Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму, офіційно виокремлено такі напрями, що є дотичними до гастрономічного туризму:

- кулінарні школи та майстер-класи;
- кулінарні розваги;
- кулінарні напрями;
- кулінарні події;
- кулінарні медіа;
- кулінарні заготовки;
- гастрономічні магазини;
- гастрономічні тури від агентств;
- гастрономічні заклади;
- фермерські ринки;
- гастрономічні клуби;

– виробництво харчових продуктів [31].

Гастрономічний туризм також можна класифікувати за напрямками. Подамо інформацію у вигляді таблиці.

Таблиця 1.1.

Напрямки гастрономічного туризму, складено за [26, с. 14-17]

Напрямок	Характеристика
Тур по сільській місцевості	Тимчасове перебування туристів у сільській місцевості, під час якого здійснюється дегустація екологічно чистих продуктів, місцевої кухні, участь в сільськогосподарських роботах. Окрім гастрономічної складової, туристи також отримують враження від перебування в етнічній місцевості, віддаленій від міського шуму, що дає можливість поринути у буденне життя людей, більше довідатись про їх звички, традиції тощо.
Ресторанний тур	Відвідування популярних ресторанних закладів, дегустація страв від шефа, фірмових страв.
Освітній тур	Відвідування майстер-класів, навчання в кулінарних школах. Метою є підвищення кваліфікації, вмінь та навичок.
Екологічний тур	Знайомство з виробництвом екологічно чистої продукції, дегустація.
Подієвий тур	Відвідування певних тематичних свят, фестивалів, ярмарків тощо.
Комбінований тур	Поєднання кількох основних напрямків.
Спеціалізований тур	Ознайомлення з технологією виробництва певного продукту чи напою.

Окрім перерахованого, комбінований тур також можна поділити на індивідуальні тури, пакетний тур, тур-інклюзив.

Отже, гастрономічний туризм має власні кваліфікації й напрямки, поділяється на певні види. Таким чином, можна зробити висновки, що гастрономічний туризм тісно пов'язаний із основною метою та призначенням галузі туризму.

1.3. Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму

Кожна країна має власне бачення щодо розвитку галузі гастрономічного туризму. Проте, варто зазначити, що кожен регіон має куточки, які здатні привернути увагу туристів [9].

Зокрема, загальними об'єктами, які можуть сформувати гастрономічний туризм певної території є:

- кулінарні заходи, фестивалі, ярмарки тощо;
- «ресторанні міста», «ресторанні куточки»;
- національна кухня, яка є визначною візитівкою області;
- рекреаційні зони, в яких здійснюється вирощення екологічних продуктів;
- установи, що надають освітні послуги в галузі кулінарії;
- заклади ресторанного господарства.

Країни світу поділяються на такі регіони:

- Європейський;
- Азійсько-Тихоокеанський;
- Американський;
- Африканський.

Згідно з цим можна виокремити країн-лідерів кожного регіону, які займають провідні місця у галузі гастрономічного туризму і є його осередками.

Станом на 01.01.2024 до об'єктів світової гастрономічної та кулінарної спадщини ЮНЕСКО було включено також тайський том ям, а в 2022 році в цей список увійшов український борщ.

Узагальнимо за допомогою таблиці список головних об'єктів кулінарної спадщини за такими категоріями: основні страви та закуски, святкові страви, хліб, спеції та соуси, напої, гастрономічні традиції.

Таблиця 1.2.

Головні об'єкти гастрономічної спадщини ЮНЕСКО, станом на
01.01.2024 р., складено за [35]

Країна	Страва	Опис
Основні страви та закуски		
Україна	Український борщ	Культура приготування, основні інгредієнти.
Таїланд	Том ям кунг	Традиційний суп з креветками, лемонграсом і кафірським лаймом.
Естонія	Мулгі-пудеру	Картопляне пюре з ячменем та свининою
Кот д'Івуар	Ачеке (атіке)	Культура приготування, основні інгредієнти.
Сенегал	Сеебу джен	Культура приготування, основні інгредієнти.
Перу	Севіче	Культура приготування, основні інгредієнти, традиції споживання
Бразилія	Мінас	Технологія приготування
Азербайджан	Долма	Технологія приготування, її поширення як позначення національної ідентичності
Малаві	Нсіма	Культура приготування, основні інгредієнти.
Алжир, Мавританія, Марокко, Туніс	Кус-кус	Практика виробництва й приготування
Південна Корея	Кімчі	Особливості приготування й зберігання
Йорданія	Аль-Мансаф	Культура приготування, основні інгредієнти, традиції споживання
Джібуті	Хідхо	Культура приготування, основні інгредієнти, традиції споживання
ОАЕ, Оман, Саудівська Аравія	Харіс	Культура приготування, основні інгредієнти, традиції споживання (особливо популярна в Рамадан)
Гаїті	Жуму (суп жіраумон)	Святковий суп, традиції споживання, інгредієнти (перша страва в році, вживають у День незалежності Гаїті)
Узбекистан	Плов	Культура приготування, основні інгредієнти, традиції споживання (символ гостинності країни)
Таджикистан	Оші плов	Традиційна страва, має більше 200 різновидів, «король страв»
Туреччина	Кешкек	Святкова страва, готується під молитви і музику
Хліб		

Продовження таблиці 1.2.

Азербайджан	Хліб тандирі	у	Технологія приготування
Куба, Домініканська Республіка, Гаїті, Гондурас, Венесуела	Хліб маніоки	з	Технологія приготування, інгредієнти
Ліван	Аль-мануше		Технологія приготування
Франція	Багет		Крафтове випікання
Мальта	Іл-фтіра		Технологія приготування, інгредієнти
Вірменія	Лаваш		Технологія приготування, зовнішній вигляд готового продукту
Спеції та соуси			
Туніс	Харісса		Особливості приготування й зберігання
Південна Корея	Ферментовані соуси джанг (соєва паста, соєвий соус, паста з чилі)		Особливості приготування й зберігання
Напої			
ОАЕ, Оман, Катар, Саудівська Аравія, Йорданія	Кава по-арабськи (кахва)		Процедура подачі, пиття, приготування кави з сорту <i>Coffea arabica</i>
Туреччина	Кава по-турецьки		Культура й традиції приготування
Азербайджан	Сау		Традиція чаювання
Китай	Чайна церемонія		Традиція чаювання, обробка чаю
Іспанія	Сидр		Астурійська культура виготовлення
Парагвай	Терере		Традиція приготування, інгредієнти
Грузія	Вино квеврї		Стародавній спосіб приготування
Гастрономічні традиції			
Італія	Полювання на трюфелі		Традиція процедури
Кенія	Кенійська кухня		Історія успіху збереження традицій

Продовження таблиці 1.2.

Мексика	Традиційна мексиканська кухня	Синтез традицій тисячолітніх традицій та сучасності
Японія	Вашоку	Кулінарні практики, зокрема під час святкування Нового Року
Франція	Гастрономічна трапеза	Традиція спільного споживання їжі за розмовою
Кіпр, Хорватія, Іспанія, Греція, Італія, Марокко і Португалія	Середземно морська дієта	Набір навичок, ритуалів, символів, що стосуються виробництва, приготування і зберігання, спільного споживання їжі

Проаналізуємо ресурсне забезпечення країн-лідерів гастрономічного туризму.

1. Україна. Щорічно в Україні проводиться велика кількість фестивалів, ярмарок, присвячених місцевим святам, подіям та загальним святам. Країна має великий потенціал для розвитку галузі та залучення більшої кількості туристів. Цьому сприяє наявність сироварень, виноградників, цікавих етнічних традицій, які передають самотутню культуру країни й відбивають її історичний розвиток. Проте, нестабільна безпекова ситуація, складне економічне становище є серйозними перешкодами на шляху до лідерства у галузі гастрономічного туризму.

2. Італія. Ця країна є однією із найвідвідуваніших у Європейському регіоні. Цьому сприяє її географічне положення, а також різноманіття культури споживання їжі у різних куточках країни. Візитівкою гастрономії Італії є піца, паста, вино й морепродукти. По всій території країни активно під час приготування страв використовують оливкову олію та прянощі. Кожна провінція Італії (а їх понад 100) може представити туристам різноманітні послуги: від простого споживання їжі в ресторанах до гастро-доріжок та «винного» поїзда. Крім того, є можливість відвідати виноградники й самотійно спробувати почавити вино. Зважаючи на характер італійців, не дивно, що вони часто влаштовують свята на честь будь-чого: лісу, трави, лісових трюфелів, шоколаду

тощо. Крім того, в середині вересня щорічно в Неаполі проводиться Фестиваль піци, а в жовтні – Міжнародний день пасти.

3. Франція. Франція Також займає одну з перших позицій у рейтингу популярності серед туристів у країнах Європи. Кухня Франції відзначається легкістю й приваблює туристів такими традиційними стравами як цибулевий суп, качине конфі, круасани, багети, кава, сири та вина. Відсутність гострих та важких соусів, велика кількість овочів сприяють збільшенню кількості відвідувачів. Важливо також зауважити, що у Парижі знаходиться одна із найкращих кулінарних шкіл – Le Cordon Bleu. Популярністю користуються винні регіони, зокрема Бордо (у червні тут також проводиться щорічне свято виноробства), Бургундія, Ельзас, Шампань, Прованс тощо.

На південному сході країни розміщені провінції, які спеціалізуються на виготовленні сирів. В регіонах Аквітанія та Південь-Піренеї створено ферми, на яких туристи мають можливість спробувати фуа-гра (страва із гусячої печінки). В районах Лімузен, Прованс, Шампань-Арденн, Франш-Коте можна спробувати страви із трюфелів та стати учасниками полювання на трюфелі. Важливою частиною Франції в усьому світі є рейтинг ресторанів згідно з Michelin, Le Guide Rouge (Червоний гід Мішлен). Це один із найпрестижніших й найвпливовіших світових рейтингів у галузі ресторанної справи й кулінарії [34].

4. Іспанія. Країною, на яку припадає понад 12% туристичного потоку (серед гастрономічного туризму) є Іспанія. Кулінарним символом Іспанії є хамон, який виробляють на півночі й з технологією зберігання й виготовлення якого можна ознайомитися особисто. Регіон Андалусія славиться гострим холодним супом гаспаччо. Окрім того, з деякими стравами пов'язані цілі легенди й історії, зокрема, про тапас – ковбасна нарізка, овочі на грилі, смажені морські продукти, бутерброди, які традиційно подають разом із вином [15].

5. Німеччина. Перші асоціації із кухнею Німеччини – ковбаски, пиво, Октоберфест, жирна й ситна їжа. Це дійсно є візитною карткою країни, особливо рецепти страв із додаванням пива, але також в Німеччині добре розвинено винну

галузь. Можна назвати такі винні шляхи, як «Німецька винна дорога» й «Саксонський винний шлях» [1].

Однією з найвизначніших подій, що стосуються кулінарії, є Октоберфест, який проводиться щорічно в Мюнхені й збирає до 6 млн туристів. До параду допускаються крафтові вироби лише баварських й мюнхенських броварень, а триває фест два тижні. Цікаво, що пиво у цей час подають у традиційних кухлях місткістю 1 літр.

6. Великобританія. М'ясо, дичина, копчені продукти, знамениті англійські сніданки – це все про кухню Великобританії. Також варто спробувати ростбіф й біфштекс за традиційними рецептами й приготуванням.

Головними гастрономічними фестивалями країни є Taste of London, Abergavenny Food Festival тощо.

7. Греція. Середземноморська кухня входить до списку спадщини ЮНЕСКО. Спеції, велика кількість овочів, оливки, оливкова олія, морепродукти, сир – традиційні елементи грецької кухні. Греція також славиться своїми фестивалями вуличної їжі, виноробством і збереженням традицій, які беруть початок ще до нашої ери, а саме вживання меду замість цукру й розпиття розбавленого водою вина.

Варто також охарактеризувати країни Азійсько-Тихоокеанського регіону, адже їх кухня дуже відрізняється від тієї, до якої звикли європейці. Найвідомішими країнами, які приймають чимало туристів з усього світу щорічно є Японія, Китай, Таїланд і Південна Корея. Кожна з цих країн має схожі особливості, проте історичний розвиток й менталітет вніс свої індивідуальні риси у традиції кухні названих країн. Узагальнимо відомості за допомогою таблиці.

Таблиця 1.3.

Кухня Азійсько-Тихоокеанського регіону, складено за [31]

Країна	Основні продукти, страви	Традиційні фестивалі
Японія	Овочі, рис, продукти рослинного походження, риба, морепродукти, яловичина, свинина, птиця. Традиційними стравами є суші, роли тощо.	Лише в Японії можна спробувати рибу Фуґу – найотруйнішу рибу в світі. Велика чайна церемонія, яку проводять щороку в Токіо, у жовтні – свято дивовижних грибів, лютий – пора «бобових розваг», які вважаються оберегами від злих духів.
Китай	Основна кухня складається із 30-40 інгредієнтів, які поєднуються й утворюють самостійні страви. Рис, морепродукти, овочі – основні складові страв. Качка по-пекінськи, курча Кунґ-Пао, прозорий бульйон Шантан, свинина в кисло-солодкому соусі, хе з курки, китайські пельмені вонтон, ластівчині гнізда, чісанчі – традиційні страви китайської кухні.	Фестиваль Драконових човнів, або Свято рису й удачі, фестивалі чайної церемонії тощо.
Таїланд	Рис, локшина, морепродукти, тропічні фрукти. Їжа характеризується винятковою гостротою, яка може бути неприйнятною для звичайної людини. Традиційні страви – пад тай, том ям.	Amazing Food Festival, Пхукет, Фестиваль охорони морських черепах, який щорічно проходить на пляжі Тай-Муанг у провінції Пханг Нга; Thailand Tourism Festival – представлення традицій тайської кулінарії усіх регіонів країни.
Південна Корея	Рис, риба, морепродукти, гострий перець чилі у великій кількості, м'ясо. Традиційними стравами є чачжанмен, кімчхічхіге, тансуюк, токпоккі, самгьопсаль (Hanwoo), ненмьон, смажений рис з кімчі, пібімпап, кімбап, рамен.	Тток – головна страва Чхусок – свята збору врожаю.

Найбільш відомою країною Американського регіону є Сполучені Штати Америки, звідки походить традиція фастфуду та барбекю. Перший заклад фастфуду було засновано в 1940 році. Проте США відомі також різноманітним кухням, адже це велика країна, яка має багато провінцій з іншими народами й національностями.

Південний захід США відомий приготуванням морепродуктів, зокрема це риба, креветки, краби, омари, мідії, устриці. Основними гастрономічними фестивалями країни є Lakeland Pig Fest (фестиваль м'яса та морепродуктів), Tallahassee (The Southeast Food Fest) (фестиваль їжі та напоїв), Pittsburg Beerfest (фестиваль пива та закусок), West Virginia Strawberry Fest (фестиваль полуниці) тощо.

Також варта уваги кухня Бразилії. Вона відома різноманітними видами овочів, фруктів, м'ясом екзотичних диких тварин, морськими й річковими продуктами. Бразильськими національними стравами є фейжоаду, фарофу з маніоки, ватапу з молюсків тощо. Відомою подією Бразилії є проведення карнавалів, де також є можливість познайомитися із традиціями й звичаями кухні цієї країни [15].

Африканський регіон відомий тим, що зазнав найменшого впливу й кухня країн Африки відома багатьма екзотичними стравами. Наприклад, тут в їжу досі вживають м'ясо мавп, крокодилів, броненосців, використовують у стравах бамію, імбир у великих кількостях, маніоку.

Традиційними також є страви з бананів, рису, гранатів, різноманітні лаваші з кукурудзяної муки тощо. У зв'язку з колонізацією, африканська кухня зазнала незначних впливів і наразі у страви додають спеції, вживають оливкову олію, вино, що увиразнює смаки готових страв.

Отже, світовий ресурсний потенціал для розвитку галузі гастрономічного туризму досить об'ємний і кожен регіон світу має власні особливості. Крім того, гастрономічний туризм може бути корисним у напрямках розвитку маловідомих країн, піднімати економіку й налагоджувати політичні зв'язки.

Висновки до розділу 1

Незважаючи на те, що наразі не існує затвердженого поняття «гастрономічний туризм», можна виокремити спільні риси серед трактувань, які подають науковці, а саме те, що гастрономічний туризм є таким видом туризму, який забезпечує бажання туристів познайомитися із локальною кухнею і таким чином глибше зануритись в традиції й звичаї локації. В цей вид туризму також входить відвідування фестивалів, виставок тощо.

Виокремлено різні класифікації гастрономічного туризму, які базуються на меті подорожей, діяльності туристів, за розташуванням місця подорожі, за видом конкретного продукту або напою. Також Всесвітня асоціація гастрономічного туризму виокремлює певні категорії, які є суміжними з гастрономічним туризмом.

Звичайно, більшість країн світу можуть представити власні розробки й реалізації розвитку гастрономічного туризму. Ресурсне забезпечення цього виду є досить великим і представлено туристам у вигляді ресторанів, гастрономічних доріжок, відвідувань виробництв тощо. Також вагому роль відіграють списки та рейтинги, складені ЮНЕСКО, адже таким чином підвищується значимість збереження національних традицій, пов'язаних із кухнею. Погоджуємось, що гастрономічний туризм є молодого галуззю, яка має серйозний потенціал для розвитку й розширення власного сегменту на ринку послуг. Крім того, це є потужним інструментом для можливостей підвищення рейтингів й економіки для кожної країни.

РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В НІМЕЧЧИНІ, У ТОМУ ЧИСЛІ В БАВАРІЇ

2.1. Чинники розвитку гастрономічного туризму в країні

Німеччина – країна Центральної Європи, яка має довгу історію. Станом на сьогодні країна є однією з найбільш розвинених держав. Також варто зауважити, що Німеччина є одним із найбільших виробників аграрної продукції в ЄС, до того ж добре розвинутою є така галузь як виноробство. Важливою ознакою економіки Німеччини є її виняткова податкова система, яка суттєво відрізняється від інших країн. Дослідники Кудряченко А., Солошенко В. стверджують, що «тут реалізовується принцип вирівнювання становища окремих адміністративних одиниць за допомогою перерозподілу через федеральний бюджет податкових надходжень на користь найбільш бідних територій» [24, с. 346]. Вважаємо, що така діюча система податків уможливіло розвиток галузі туризму в усіх регіонах Німеччини. Нам імponує думка науковців Кудряченко А., Солошенко В., які говорять, що «державна ставить своєю першочерговою метою – допомогти й підтримати людину в її починаннях і забезпечити досягнення нею соціального благополуччя», що також підтверджує попередньо висловлену думку щодо галузі туризму [24, с. 346].

Вагому частку в структурі ВВП Німеччини займає торгівля, транспорт і готельний бізнес, які разом становлять 17,8%. Країна має у своєму складі шістнадцять федеративних земель, між якими добре налагоджено транспортне сполучення. Таким чином уможливіюється різноманіття послуг у сфері туризму, зокрема такого його виду, як гастрономічний [19].

У 2019 році Німеччину відвідало 39 млн 563 тис. туристів (за даними Germany Visitor Arrivals). За даними Федерального статистичного відомства, кількість іноземних туристів, які відвідували Німеччину, у 2022 році стрімко зросла (на 120%), якщо у 2021 році кількість становила 31 млн, то у 2022 році зросла до 68,1 млн. Таким чином, порівняно з попереднім рекордом у 2019 році,

кількість іноземців, які приїхали до країни з туристичною метою зросла на 76% [5].

Узагальнимо статистичні відомості за допомогою графіку.



Рис. 2.1. Кількість іноземних туристів у Німеччині (складено автором за [55])

Наведемо основні ознаки, які сприяють швидкому розвитку галузі туризму в Німеччині.



Рис. 2.2. Ознаки галузі туризму Німеччини (складено автором за [14])

Окрім того, Німеччина має розвинену інфраструктуру й транспортну мережу, яка дозволяє зручно переміщатися по країні. Ефективність й безпечність є основними ознаками, які характеризують транспорт країни.

Країна має розширену мережу готелів, мотелів, кімнат, які можна винаймати для ночівлі. Кожен може підібрати зручне для себе місце розташування, цінову політику, сервіс тощо.

Безперечно, туристичні послуги в країні надаються на високому рівні, проте є певні недоліки й можливості для покращення сервісів. Проаналізуємо й підсумуємо ринок туристичних послуг Німеччини, скориставшись SWOT-аналізом.

Таблиця 2.1.

SWOT-аналіз туристичних послуг Німеччини (складено автором за [16])

S (strengths – сильні сторони)	W (weaknesses – слабкі сторони)
<ul style="list-style-type: none"> – висока якість надання туристичних послуг; – співвідношення ціни та якості наданої продукції; – проведення тематичних екскурсій, фестивалів, ярмарків; – високий рівень медицини; – можливість обрати зручну вартість для проживання й місце розташування готелів; – високий розвиток галузі транспортного сполучення; – велика кількість закладів харчування, в тому числі з поданням страв національної кухні; – сприятливе географічне положення; – наявність великої кількості рекреаційних ресурсів. 	<ul style="list-style-type: none"> – транспортне сполучення у Східній Німеччині, розвиток цього регіону досі дещо нижчий за західну частину країни; – високі ціни на медичні послуги; – велика частина туристів відвідує Німеччину транзитом; – суперечливе минуле в історії країни.

Продовження таблиці 2.1.	
О (opportunities – можливості)	Т (threats – загрози)
<ul style="list-style-type: none"> – подальший розвиток інфраструктури; – підтримування високого рівня обслуговування; – збільшення спектру послуг; – розвиток гастрономічного туризму; – створення додаткових гастро-турів; – підтримка сімейних бізнесів й послуг, які вони пропонують; – розвиток туризму безпосередньо в містах країн. 	<ul style="list-style-type: none"> – вплив пандемії на потік туристів; – безпекова ситуація (мітинги, страйки тощо); – конкуренція із туристичними фірмами сусідніх країн; – близькість до Франції, яка теж займає вагому частку у туристичній галузі світу.

Таким чином, аналіз показав, що туристична галузь Німеччини добре розвинена, проте, є певні слабкі сторони, які варто урахувати й покращувати.

Одним із перспективних напрямів розвитку галузі туризму є гастрономічний туризм. Зважаючи на географічне положення, економічну ситуацію країни, гастрономічний туризм може бути як основною послугою, так і входити до пакету послуг разом із іншими продуктами галузі [20].

Найбільш популярними місцями харчування є ресторани, які мають різну кваліфікацію, рівень обслуговування тощо. При цьому можна замовити їжу із собою або куштувати в закладі. Важливо розвивати й підтримувати рівень розвитку ресторанів, адже це є вагомою частиною в галузі гастрономічного туризму [13].

За даними сайту *Role of Catering establishments in Travel*, «індустрія громадського харчування в Німеччині є однією з найважливіших елементів у галузі подорожей та туризму. Заклади громадського харчування в країні розглядаються як засіб заробітку, створення робочих місць у туристичному секторі, що суттєво впливає на зростання ВВП» [7].

Важливо, що в країні гастрономічні послуги не сприймаються як дещо особливе і є доступними для людей будь-якого віку й фізичних можливостей. Можливість відкриття нових закладів також є доступною і не вимагає проходження окремих навчань. Крім того, це уможлиблює створення нових робочих місць, що в подальшому призводитиме до розвитку й розширення галузі [17].

Вагомою причиною для подальшого розвитку гастрономічного туризму в Німеччині є виключна забезпеченість різноманітням національних страв, їх варіацій. За обмежений час подорожі турист бажає якомога глибше познайомитись із культурою країни, яку відвідує, тож намагатиметься спробувати чимало національних страв. Регіони країни характеризуються не лише великою кількістю їх варіацій, але й наявністю виноградників, сироварень, що теж викликає цікавість туристів [15].

Незважаючи на дещо суворіший клімат, порівняно з Францією, Німеччина також має регіони, де добре розвинена галузь виноробства. Зокрема, це південний регіон Баден, ця місцевість відома своїм рожевим вином Spatburgunder Weissherbst. Найбільші виробники й виноградники сконцентровано у Пфальці, де можна спробувати автентичні фруктові вина з екзотичними ароматами. Мозель є одним із основних у галузі виноробства, велика частка вироблених товарів цього регіону йде на експорт. Якщо у туристів виникатиме бажання спробувати вина із давньою історією та збереженням вікових традицій, то це – Рейнгау, де виробляють вина з тонким ароматом та благородними нотами фруктів і спецій. Білі вина виробляють у регіоні Франконія, також цікавим є пакування вин – це оригінальні пляшки, що мають форму фляги. Рейнгессен має теплий клімат і велику кількість опадів. У цьому регіоні можна спробувати як прості вина, так і вина з концентрованими смаками, наприклад марка Liebfraumilch [36].

Розвиток галузі виноробства сприяє створенню «винних шляхів», організації винного туризму (енотуризму), що також сприятиме підтриманню сільського господарства, створить додаткові робочі місця, і стане важливим фактором для розвитку агротуризму.

Важливим чинником залучення туристів є гастрономічні фестивалі. Всесвітньо відомим фестивалем Німеччини є Октоберфест (Oktoberfest). Він проводиться щорічно в Мюнхені. На фестивалі виробники презентують особливі сорти пива (важливо, що до участі в продажах допускають лише мюнхенських та баварських виробників). Також відвідувачам пропонують скуштувати традиційні м'ясні страви Німеччини, окремих регіонів країни, національні солодоці, особливо популярні серед дітей.

Перший Октоберфест було проведено восени 1810 року, причиною стало весілля принца Людвіга й принцеси Терези Саксонської. Люди отримали можливість спостерігати кінні перегони, а також безкоштовно частувались пивом і вином. Подія сподобалось народові й була досить успішною, що й започаткувало щорічну традицію його проведення. Наразі фестиваль є одним із найбільших туристичних ресурсів й подій Німеччини, який щорічно збирає мільйони туристів.

Вартий уваги також Цибулевий фестиваль у Веймарі. Фестиваль триває три дні й традиційно його проводять у жовтні. До уваги відвідувачів пропонують різноманітні страви із цибулі: цибулевий суп, цибулевий пиріг (традиційна страва сільських людей), хліб із цибулею, запіканки й тістечка з цибулею, оригінальними стравами, такими як цибуля в цукрі й морозиво із цибулі. Також туристам пропонують різноманітні сувеніри, основою яких є цибуля [41].

Оскільки в Німеччині досить розвинена галузь виноробства, щорічно в цих регіонах проводяться винні фестивалі. Найвідомішими є Німецький фестиваль винограду (жовтень), Фестиваль квітучого мигдалю (березень), Вурстмаркт (вересень), Франкфуртський фестиваль Рейнгау, Фестиваль вина Мозеля в Бернкастель-Кюс [22].

Рельєф, геологічна будова, географічне положення, клімат зумовили розвиток сільського господарства в Німеччині, яке займає вагому частку в загальному ВВП країни. Традиційно в Берліні, з 20 по 29 січня проводиться «Зелений тиждень» сільського господарства (Internationale Grüne Woche), це міжнародний ярмарок досягнень сільського господарства, садівництва і виробництва продовольчих товарів.

Значущими подіями для людей є свята, зокрема релігійного характеру. Окреме місце займають різдвяні святкування, перед якими по всій Німеччині відкриваються й працюють більше трьох тисяч ринків. За сезон (перед святкуваннями), ринки відвідують близько 160 млн відвідувачів. Найбільші різдвяні ярмарки проводяться у Кельні, Берліні, Бонні, Дюссельдорфі, Аахені, Ессені, Нюрнберзі, Вернігероді, Франкфурті-на-Майні [23].

Таким чином, існують певні передумови для подальшого розвитку гастрономічного туризму Німеччини. Узагальнимо їх за допомогою схеми.



Рис. 2.3. Передумови розвитку гастрономічного туризму Німеччини (складено автором за [11])

Отже, важливим фактором розвитку галузі гастрономічного туризму в Німеччині є наявність зручного географічного положення, що включає кліматичні умови, наявність виходу до моря, достатню середньорічну кількість опадів, наявність внутрішніх вод, рівнинного рельєфу більшої частини країни. Також варто відмітити роль населення у збереженні традицій та їх примноженні. Окрім

того, важливим є історичне минуле держави та люди, які зробили відповідні висновки і наразі намагаються примножувати багатства країни, розвивати її, піднімати економіку. Це допомогло Німеччині відновитися і за дуже короткий термін стати однією із найбільш розвинених країн світу. Неоднорідність у гастрономічному плані, що зумовлено поділом на регіони та їх поступовим розвитком незалежно один від одного, є підґрунтям для створення різноманітних гастрономічних пропозицій для туристів, відкриття нових «винних» шляхів, тощо.

2.2. Географічні особливості національної кухні Німеччини

Німеччина – країна з багатовіковою історією, яка приваблює туристів не лише пам'ятками культури, а й звичаями та традиціями, що стосуються гастрономії.

Як і в інших країнах, німецька кухня проходила етапи розвитку й поступово змінювалась, набувала нових рис, але все ж зберігала початкові елементи, зокрема – ситість, велику кількість простих інгредієнтів тощо. Спершу, кухня Німеччини характеризувалась як проста й пісна. Вплив на це мав кайзер Вільгельм II, імператор, який вводив певні заборони щодо харчування та приготування страв. Це зумовлювалось виключною суворістю та консервативністю правителя.

Після Першої світової війни, а потім після завершення Другої світової війни, німці не приділяли достатньо уваги розвитку кухні, адже не мали на це ресурсів і вважали не тим, що було необхідно розвивати, коли вся країна лежить в руїнах і має утиски з боку інших держав за те, що зробили на інших територіях. Проте поступово, з 1948 року, німці починають отримувати згоди на подорожі в інші країни, на екранах телевізорів спостерігають за кулінарними шоу й самі починають створювати цікаві рецепти.

В останні роки німецька кухня стала різноманітною й багатошаровою, відзначається апелюванням до минулого й звичного, проте швидко переймає нові смаки й впроваджує їх у звичайний раціон. Основними ознаками, якими можна

схарактеризувати страви цієї держави є ситість, насиченість смаку, різноманітність (широка варіантність), популярність. Варто зазначити, що на формування національної кухні вплив мали французька, італійська, австрійська кухні.

Нам імпонує думка дослідників В. Носенко, Д. Мамотенко, що «протягом тривалого часу Німеччина завдяки дрібним господарствам по виробництву ковбас, сирів, пива змогла міцно утвердитися як якісний виробник продуктів харчування високого класу і просувати свою продукцію на ринку Європи та Євразії, що і дало поштовх до високої пізнаваності та інтересу у всьому світі» [40, с. 141].

Згадуючи німецьку кухню, першими на думку приходять такі продукти як ковбаски, пиво, капуста. Це дійсно одні з найбільш популярних продуктів, на основі яких створюються унікальні рецепти страв. Окреслимо традиційні страви федеральних земель Німеччини.

Таблиця 2.2.

Традиційні страви регіонів Німеччини (складено автором за [41])

Регіон	Традиційні страви
Баварія	Ковбаски з солодкою гірчицею, смажена свинина, кльоцки, солоні кренделі, тушкована капуста
Берлін	Кенінгсберзькі битки, тістечка
Бремен	Тушковане м'ясо (свинина, птиця), страви з білокачанної капусти
Вестфалія	Шинка (запечена, копчена), пряники
Гамбург	Смажений морський язик, копчена риба, суп із вугрів
Гессен	Зелений соус із додаванням трав
Ерфурт	Смажене м'ясо, мариноване в пиві, млинці з картоплею та цибулею
Кельн	Мигдальне печиво
Любек	Марципани
Нижня Саксонія	Страви з баранини, ягідне асорті з кремом
Рейнська область	Маринована яловичина, картопляні млинці, картопляний салат, яблучний соус
Саксонія	Дрезденський різдвяний торт
Тюрингія	Запечений гусак з кльоцками
Франконія	Нюрнберзькі ковбаски, пряники, страви з

	макаронів («шпатцле», «шульфнудельн», «маульхашен»)
Швабія	Страви з капусти, суп з млинцями
Шварцвальд	Цибулеві пироги, копчений окіст

З таблиці бачимо, що кухня Німеччини досить різноманітна, а національні страви готують як із м'яса, так і з овочів, морепродуктів, включають солодощі.

Німецька ковбаса Wurst є відомою не лише в країні, а й далеко за її межами. Основними видами ковбаси є Bratwurst (виготовляється з яловичини та свинини), подається з хлібом, попередньо обсмажившись на грилі, або разом із печінкою з додаванням гірчиці.

Currywurst – є різновидом традиційної ковбаси, зазвичай користується популярністю у закладах швидкого харчування. Подають з гірчицею та соусом, що схожий на кетчуп і має в складі томати та карі (внаслідок чого і отримала свою назву).

Kartoffelwurst, або картопляна ковбаса, виготовляється з картоплі, фаршу (яловичина або свинина), з додаванням різноманітних спецій та прянощів.

Говорячи про м'ясні страви, також варто назвати тушковані або запечені свинячі стегна, які часто попередньо маринують в пиві – Schweinshaxe (Eisbein). Відома у багатьох країнах панірована котлета із свинячого фаршу або вирізки завдячує своєму походженню Німеччині (Schnitzel). Традиційно у вигляді гуляшу у багатьох закладах громадського харчування подають тушковану яловичину – Rindfleisch.

Серед овочів, які поширені в традиційній кухні Німеччини, капуста й картопля займають провідне місце. Sauerkraut – кисла капуста, маринована за особливими рецептами, які мають багаторічну історію, подається як гарнір до реберець або інших м'ясних страв.

З картоплі в Німеччині роблять не лише звичне нам пюре або смажену, але й мають традиційні салати з картоплі, піцу, ковбасу тощо. З м'ясом і соусом подають картопляні кульки Knödel, або кнедлі, які можна зустріти у різних варіаціях і в нашій країні. Спершу картоплю відварюють, потім додають яйце й муку, скатують у кульки й ще раз проварюють у кип'яченій воді.

Популярними є Kartoffelsalat й Kartoffelpizza, салат і піца, які мають чимало варіантів приготування й користуються особливим попитом у кухні регіону Швабія.

Більш звичними для нас є Kartoffelsuppe й Kartoffelpfannkuchen, суп з картоплі, який подають із запеченими сливами та шинкою й деруни, існують варіації дерунів із додаванням родзинок та без них [14].

Характеристика національної кухні Німеччини була б неповною, якщо випустити такий продукт, як пиво. Традиції пивоваріння й вживання пива можна вважати справжнім німецьким культом. Варто згадати фестивалі, найпопулярнішим із яких є Октоберфест, який щорічно збирає дуже велику кількість туристів як із інших країн світу, так і з різних куточків Німеччини.

Кожен регіон Німеччини має свої особливості та оригінальні рецепти приготування пива, унікальні сорти. Традиційними й всесвітньо відомими є такі марки як Kölsch (Кельн, Кельнське пиво), Bayerisches Bier (Баварія, Баварське пиво). На експорт також виготовляють такі марки й сорти як Beck's, Witburger, Paulaner. Одним із регіонів, де також існує широка мережа пивоварень є Баварія. У Німеччині наразі існує близько 1200 великих пивоварень та ряд приватних невеликих підприємств із виготовлення пива, які виготовляють близько п'яти тисяч різних сортів продукту.

Спектр смаків та оригінальних відчуттів під час дегустації крафтових пив, зокрема існують пиво з пшениці з фруктовим післясмаком, темне пиво з ароматом гіркого шоколаду, також існують варіанти з післясмаком ванілі або кави, світле пиво з приємним хмелевим ароматом.

Цікавим фактом є те, що окремою традиційною стравою Німеччини є хліб та його варіації, що було зумовлено війнами та подальшими післявоєнними голодними роками. Також раніше хліб вважався стравою, яку могли собі дозволити лише заможні містяни і навіть для людей середнього класу він був недоступний. Це стало причинами того, що й зараз німці вважають хліб окремою стравою і можуть вживати його без нічого, самостійно.

Серед випічки також популярними є кренделі або брецелі. Ця страва є запозиченою, перші рецепти такої випічки зустрічаються у французькій та італійській кухнях. Під час приготування, для того щоб виріб мав скоринку, кренделі попередньо опускають у спеціальний розчин. Тісто замішують зі стандартних інгредієнтів, проте додають солод. Часто готові кренделі посипають сіллю. Подають із вершковим маслом як окрему страву або як закуску до пива.

На півночі країни (регіони морських узбережь), більшим попитом користуються страви з риби. Наприклад, риба по-бісмарськи, яку готують методом гасіння, додають цедру лимона, ріпчасту цибулю та зелень. Крім того, з риби також готують різноманітні супи, салати, також з неї роблять закуски або бутерброди, подають як окрему страву смаженою, запеченою, відвареною тощо.

Також галуззю, яка досягла високого рівня розвитку є виноробство. Регіони виробництва зосереджені переважно на півдні країни, де клімат м'якший і тепліший. Вина Німеччини виготовляються як на експорт, так і для внутрішніх споживачів.

Підсумовуючи, можемо сказати, що національна кухня Німеччини зумовлена географічними особливостями країни, історичними подіями, менталітетом громадян тощо. Різноманітність страв, їх унікальні особливості дають поштовх для розвитку гастрономічного туризму. Візитівкою Німеччини є пиво, що теж може бути використано в розробці турів, гастро-турів, «пивних» шляхів тощо.

2.3. Аналіз послуг гастрономічного туризму на прикладі Баварії

Баварія (Bayern, Freistaat Bayern, Вільна держава Баварія) – одна із шістнадцяти федеральних земель Німеччини, розташована в південно-східній частині країни. Територія переважно рівнинна, проте на півдні знаходяться Баварські Альпи.



Рис. 2.4. Адміністративно-територіальний поділ Німеччини [11]

Як бачимо з карти, Баварія є найбільшою за площею федеральною землею. Досить густонаселена, за даними 2019 року тут проживало 13,08 млн осіб, а густота населення становила 182,05 осіб/км².

Столиця Баварії – Мюнхен, великими містами також є Нюрнберг, Аугсбург, Регенсбург тощо.



Рис. 2.5. Адміністративно-територіальний поділ Баварії [33]

За даними Офіційного сайту федеральної землі Баварія, регіон є найбільш відвідуваним серед туристів. Сюди входять як іноземні туристи, так і мешканці Німеччини. Частка туристів, які відвідують Баварію становить 20,5% від загальної кількості [33].

Окрім високого забезпечення природними та рекреаційними ресурсами, що становлять цікавість для туристів та формують імідж регіону, важливими є також гастрономічні традиції та національні страви землі. Варто зазначити, що у Мюнхені, столиці Баварії, щорічно проводиться один із наймасовіших фестивалів світу – Октоберфест. Також перед різдвяними святами у багатьох містах, зокрема Аугсбурзі, Мюнхені, відкривають ярмарки, на яких можна скуштувати традиційні німецькі страви та спробувати різні види пива, вина тощо.

За кількістю спожитого пива Баварію можна віднести на перші місця серед інших земель Німеччини. За соціальними опитуваннями, середньостатистичний мешканець Баварії за рік може випити до 200 літрів напою [25].

Цікавим місцем є палац пивоварня Хофбройхауз, історія якого бере початок з 1644 року. З 1898 року заклад діє як ресторан. О. Курочкін стверджує, що «нині протягом року його відвідують близько двох мільйонів гостей, випиваючи при цьому півтора мільйона літрів пива. У різні часи тут побували такі видатні особи, як імператриця Елізабет (Sissi), В. Моцарт та ін.» [25].

Головна пивна атракція Баварії, локацією якої є Мюнхен – Октоберфест. Початок фестивалю бере від святкувань, які було влаштовано на честь весілля принцеси Терези фон Саксен і кронпринцем Людвігом. Людям було пропоновано гуляння на лузі, безкоштовні страви та випивку. Перші гуляння відбулись на лузі Терези і з того часу кожного року фестиваль проводиться саме там.

Наразі головним організатором фестивалю виступає управління міста Мюнхен. Раніше цим займалися місцеві фермери, виробники пива, сільськогосподарські об'єднання Баварії. За їх сприяння проводилися також виставки агропромисловості, таким чином показувалися нові досягнення в цій галузі.

О. Курочкін пише так про заходи, які відбувались на перших Октоберфестах: «До 1865 року на Октоберфесті практикувалися собачі бої. Щоб заманити відвідувачів до свого пивного закладу, окремі корчмарі влаштовували такі низькопробні потіхи, як забіги старих жінок з тачками, лови гусей з метою їх наступного поїдання, пропонували охочим побачити татуйованого бика або церемонію обезголовлення за допомогою гільйотини тощо. Видовищну частину свята забезпечували комерційні антрепренери, які влаштовували виставки мистецтва, концерти відомих музикантів і диригентів, циркові й театральні вистави» [25].

Також в роки до Першої світової війни в рамках Октоберфесту було проведено спортивні змагання, схожі на «Олімпійські ігри».

Варіація розваг на фестивалі змінювалась відповідно до історичного розвитку людства, проте основною домінантою, яка була присутня постійно, залишалось пиво. Оформлення пивних столів, пивних шатрів, буд стало справжньою традицією.

З 1952 року Октоберфест традиційно відкривають костюмованою процесією, за якою слідує церемонія урочистого відкриття першої пивної діжки. Цю церемонію транслюють по радіо й телебаченню. Кількість відвідувачі Октоберфесту стрімко зростає: 1950 року було випито 1,5 млн літрів пива, 1970 року – 5 млн, 2007 – 6,9 млн, а в 2010 році – 7 млн літрів [3].

Крім того, до участі в виставках певних сортів пива допускають лише баварських та мюнхенських виробників, марки яких отримали патенти. Учасники ювілейного Октоберфесту в 2010 році Ф. Дерінг та У. Еймолд писали в своїх спогадах: «Пивні зали перетворюються на пивні храми, які магічно впливають на відвідувачів. Тут вони можуть задовольнити свою потребу в спілкуванні й самовиявленні» [3].

Перед різдвяними святами у великих містах відкривають ярмарки, які збирають чимало відвідувачів. Одним із таких є різдвяний ярмарок у Мюнхені. Перші згадки про такі дійства датовані ще роками Середньовіччя. Згадується також місце проведення – Марієнплац (Marienplatz), центральна частина міста.

На ярмарках можна спробувати такі традиційні напої й страви як ароматний глювайн (глінтвейн), традиційні баварські ковбаски, пряники з Нюрнберга тощо [28].

Окрім згаданого, уваги заслуговує також ярмарок в парку Tollwood, Мюнхен, Середньовічний різдвяний ярмарок (Medieval Christmas Market).

На офіційному сайті гіду Мішлен можна знайти низку закладів харчування, ресторанів, які мають зірки Мішлен та знаходяться в Баварії. Зокрема це Schwingshackl HEIMATKÜCHE, в якому відвідувачам пропонують страви національної кухні; June – страви сучасної кухні та традиційні страви; Restaurant Überfahrt – страви класичної кухні; Ehemalige Sparkasse – традиційна кухня; Bratwursthäusle – традиційні страви баварської кухні, та інші [34].

Наявність в регіоні великої кількості ресторанів, які мають зірки Мішлен свідчить про те, що заклади гарантують високий рівень сервісу, викликають інтерес у гостей країни та її мешканців, підвищують імідж регіону.

Франконія – історична область на півночі Баварії. Область відома тим, що є єдиним винним регіоном в федеральній землі Баварія. Вирощуванню винограду тут сприяє географічне положення та близькість до річки Майн. Регіон відомий тим, що тут було винайдено крижане вино або айсвайн, десертний вид вин, який виготовляється з винограду, який було заморожено на лозі. Зазвичай такий вид вина виготовляють із сорту Рислінг. Проте основним видом винограду, який займає до 49% площі є Мюллер-Тургау. Виробники вин Франконії використовують не лише незвичайні техніки виробництва продукту, але й відомі незвичайним оформленням пляшок, які мають сплюснену форму, яка нагадує флягу – *Vocksbeutel* [29].



Рис. 2.6. Регіони виробництва вин Німеччини [29]

Отже, Баварія має широкий потенціал для розвитку гастрономічного туризму. В регіоні проводяться всесвітньо відомі фестивалі та ярмарки, які щороку збирають мільйони відвідувачів. Також уваги варті заклади харчування, які мають зірки Мішлен, що вказує на високий розвиток регіону. Крім того, наявність виноградників також створює умови для розвитку турів з дегустацією вин тощо.

Висновки до розділу 2

Німеччина – країна з багатовіковою історією, знаходиться в Центральній Європі. Німеччина має вигідне географічне положення, що дозволяє розвивати різні галузі туризму, зокрема гастрономічний туризм. Потенціал для розвитку такого виду досить потужний, включає не лише національні страви, але й пивоварне мистецтво, виноробство, сироваріння. Створення нових гастрономічних турів, «винних», «пивних» шляхів є перспективним і актуальним, адже підвищить економіку держави, створить збільшення робочих місць, збільшить туристичний потік.

Національна кухня Німеччини має декілька основних ознак, серед яких насичений смак страв, набір простих продуктів, з яких створюються готові вироби, широке використання пива у різних рецептах. Візитівкою держави є пивоварні й пиво, яке вони виготовляють. Не варто також забувати й про виноробство, адже значна кількість вин експортується. Різноманіття страв зумовлене розвитком федеральних земель, які історично не були постійно в складі однієї держави, впливом італійської, французької, австрійської національної кухні.

Баварія – найбільша з шістнадцяти федеративних земель Німеччини. Є одним з найвідвідуваніших регіонів. Має вигідне географічне положення, цікавий рельєф (є як рівнини, так і гірська місцевість), добре розвинене транспортне сполучення, велику кількість культурних пам'яток. Це є причинами високої зацікавленості туристів. Мюнхенські пивоварні є широко відомими не лише в Німеччині, а й далеко за її межами.

РОЗДІЛ 3. ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТУРУ «ДОРОГА ПИВА ТА СМАКУ БАВАРІЇ»

3.1. Програма та маршрут туру

Баварія є одним із найвідвідуваніших регіонів Німеччини. Він відомий проведенням фестивалів, зокрема Октоберфесту, наявністю багатьох пивоварень, ресторанів, пивних залів тощо. На півночі Баварії є чудові виноградники, де можна продегустувати зразки вин, відвідати екскурсії.

Регіон є цікавим для туристів, тож варто створити новий туристичний продукт, який розкриє смаки традиційної кухні Баварії, мистецтво пивоваріння й виноробства Німеччини.

Назва туру: «Дорога пива та смаку Баварії». Тур має тривалість 10 днів (9 ночей, 10 активних днів), розрахований на 15 осіб. Споживачами туру є дорослі (старше 18 років). Екскурсанти різної статі, різного рівня доходів. Основна мета – відкриття автентичної кухні Баварії, гастрономічної складової регіону.

Маршрут туру включає в себе такі міста: Львів, Мюнхен, Бамберг, Вюрцбург, Рецштадт, Зоммерах, Іпгофен.

Пересуватись туристи будуть на автобусі.

Виїзд відбуватиметься зі Львову, з автовокзалу «Центральний» (вул. Головна, 219).

Початок подорожі – 06:00 ранку.

Представимо картосхеми переїздів.

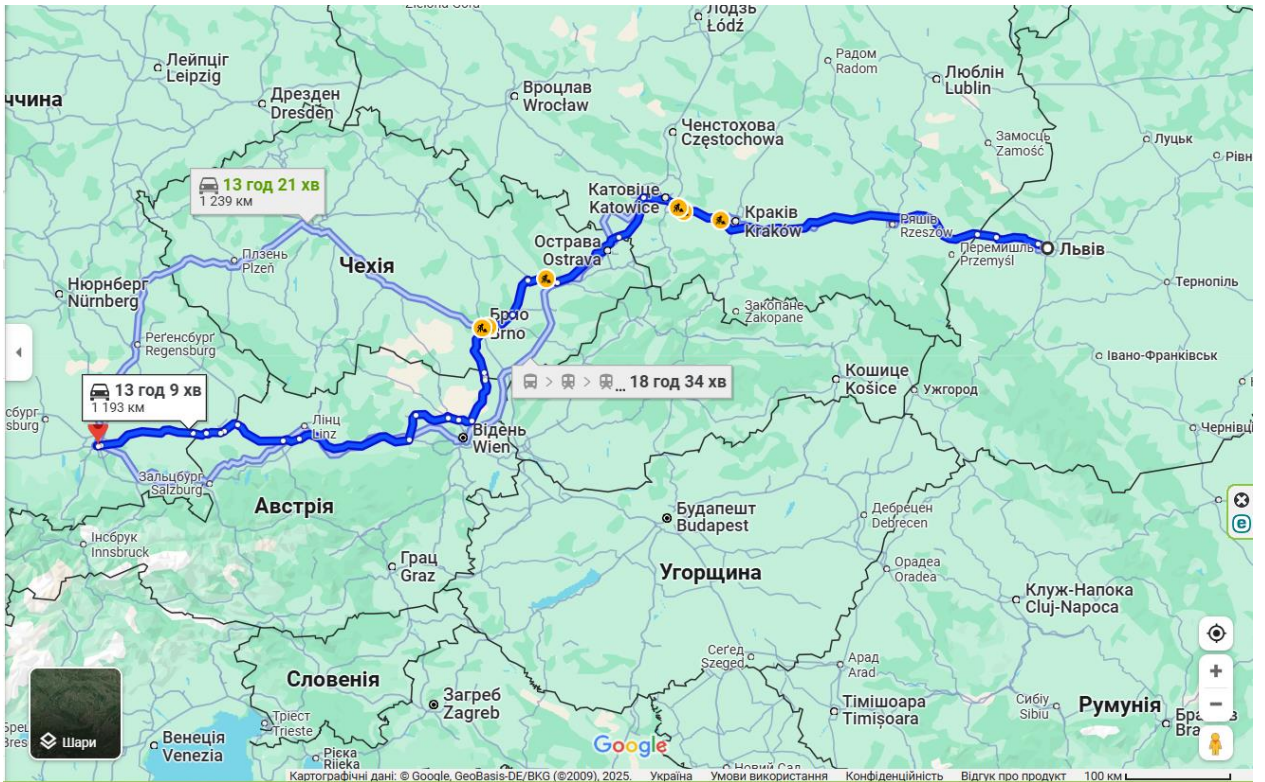


Рис. 3.1. Схема маршруту Львів-Мюнхен [складено автором, за даними сервісу Google Maps]

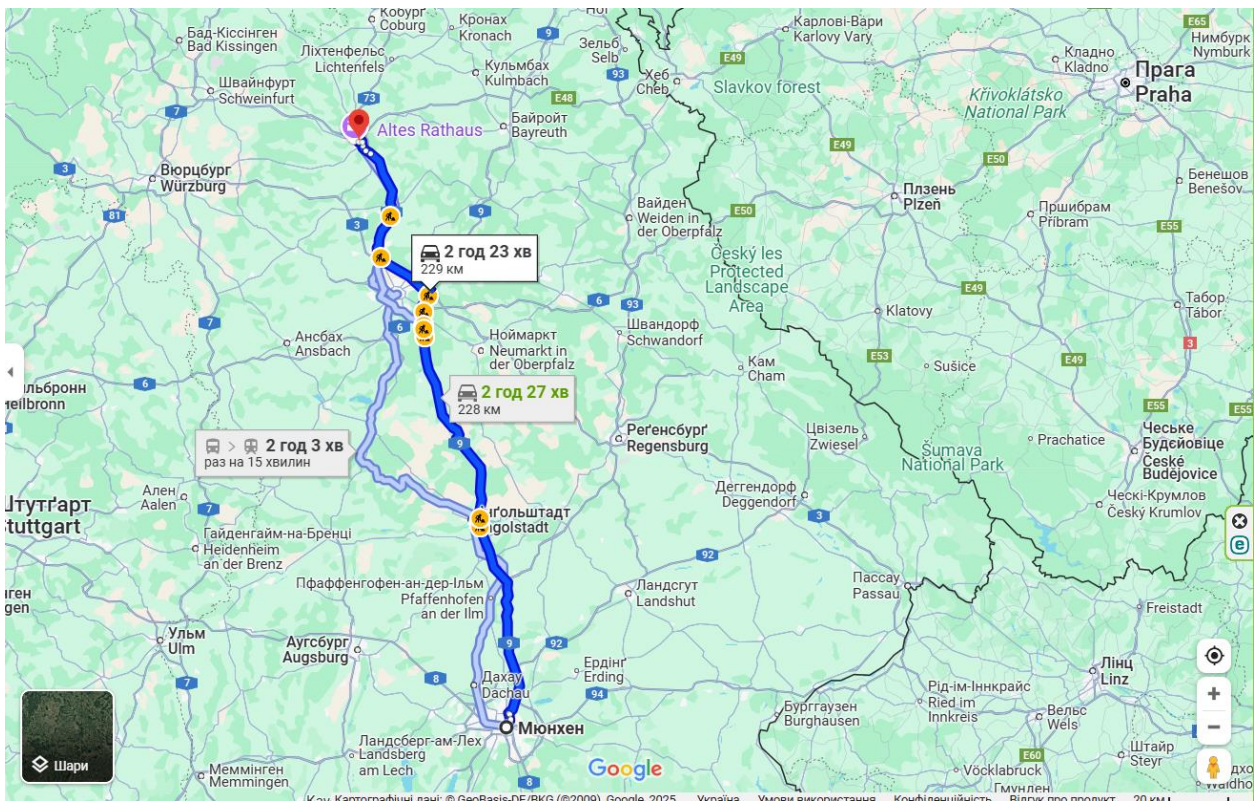


Рис. 3.2. Схема маршруту Мюнхен-Бамберг [складено автором, за даними сервісу Google Maps]

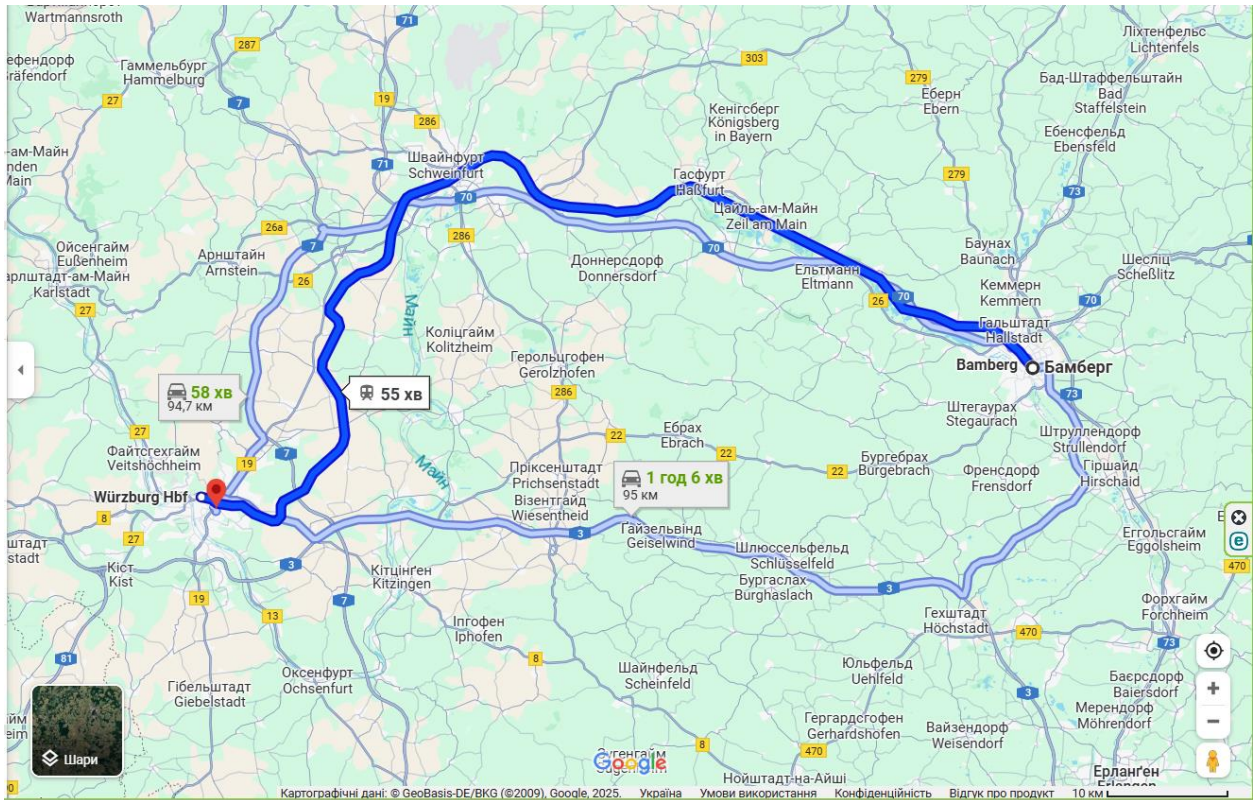


Рис. 3.3. Схема маршруту Бамберг-Вюрцбург [складено автором, за даними сервісу Google Maps]

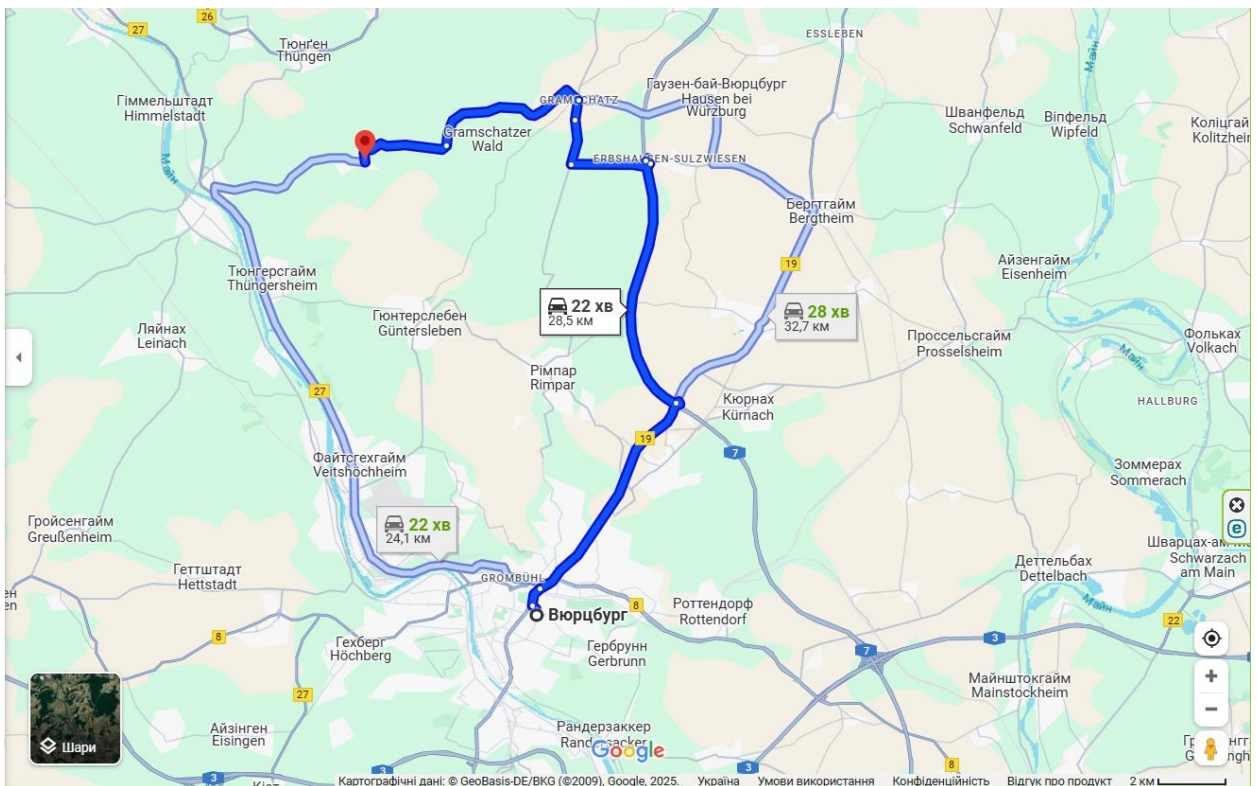


Рис. 3.4. Схема маршруту Вюрцбург-Рецштадт [складено автором, за даними сервісу Google Maps]

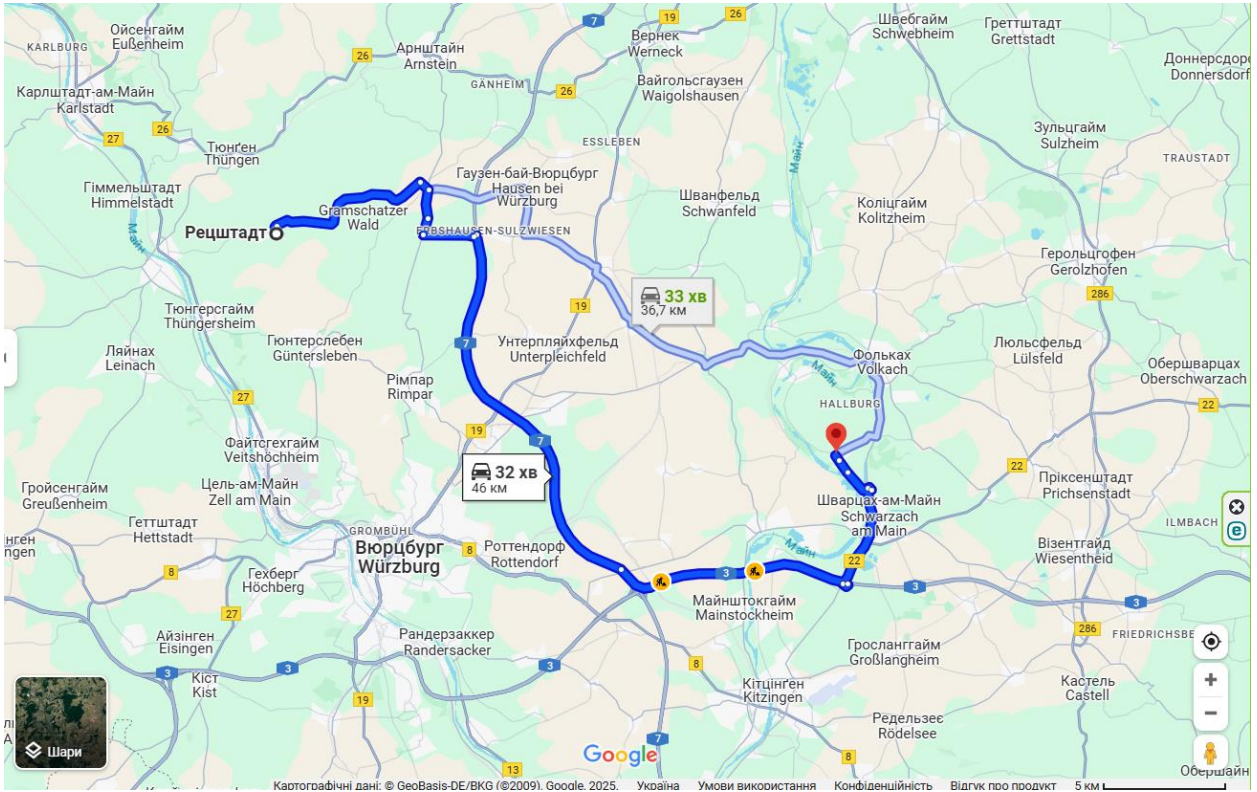


Рис. 3.5. Схема маршруту Рецштадт-Зоммеррах [складено автором, за даними сервісу Google Maps]

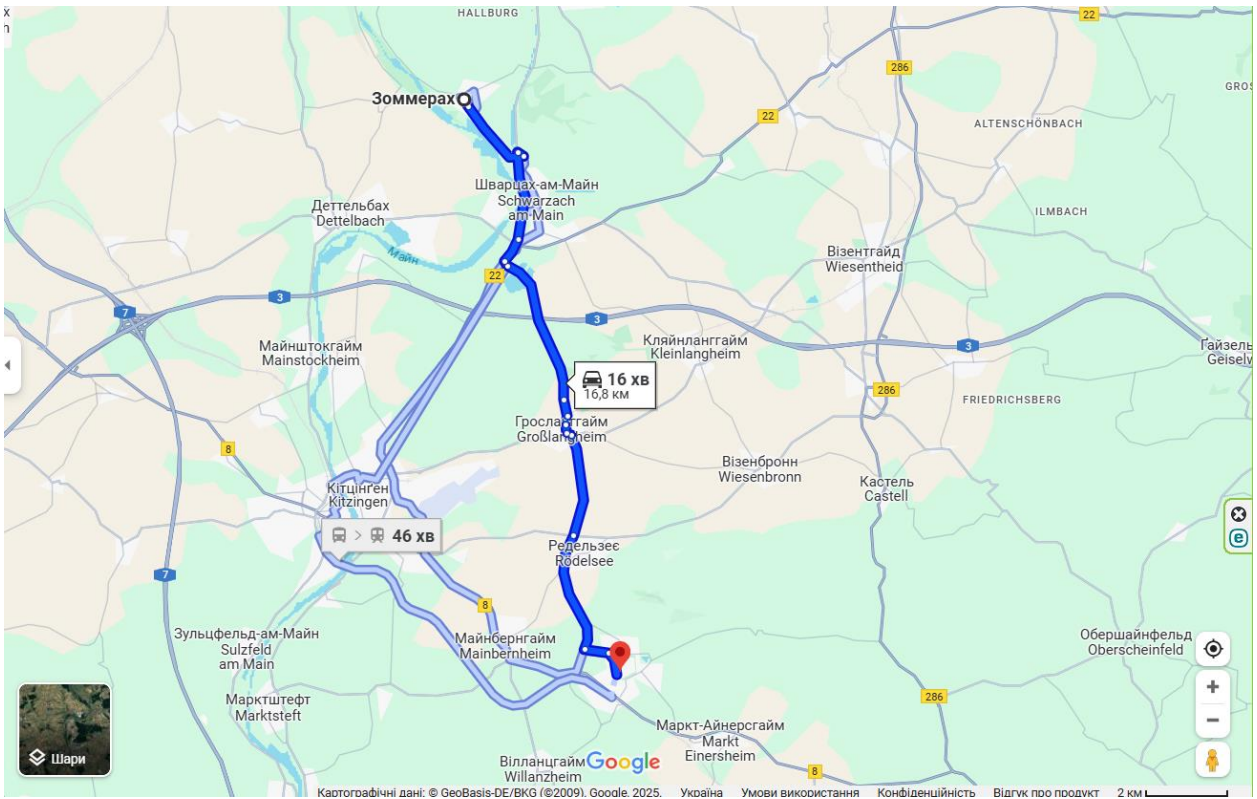


Рис. 3.6. Схема маршруту Зоммеррах-Іпгофен [складено автором, за даними сервісу Google Maps]

Представимо програму туру за допомогою таблиці.

Таблиця 3.1.

Програма туру «Дорога пива та смаку Баварії» (складено автором)

День 1. Львів – Мюнхен	Збір групи 06:00 – виїзд з автовокзалу Львова 19:00-20:00 – прибуття до Мюнхену (з розрахунком на швидкий перетин кордонів) 20:00-20:30 – заселення в готельний комплекс 20:30 – вечеря в ресторані готельного комплексу
День 2. Мюнхен	09:00-10:00 – сніданок в ресторані готельного комплексу 10:00-12:00 – вільний час 12:00-18:00 – екскурсія з гідом по місту та відвідування заходів Октоберфесту 18:00-19:30 – вільний час 19:30-20:00 – повернення до готелю 20:00 – вечеря в ресторані готельного комплексу
День 3. Мюнхен	09:00-10:00 – сніданок в ресторані готельного комплексу 10:00-14:00 – вільний час 14:00-17:00 – дегустація традиційної баварської кухні та пива в закладі Hofbräuhaus am Platzl. 17:00-18:00 – вільний час 18:00-20:00 – відвідування пивного саду, дегустація різних сортів пива у закладі Hirschgarten. 20:00-20:30 – повернення до готелю 20:30 – вечеря в ресторані готельного комплексу
День 4. Мюнхен	09:00-10:00 – сніданок в ресторані готельного комплексу 10:00-13:00 – вільний час 13:00-16:30 – дегустація традиційної баварської кухні та пива в закладі Weisses Bräuhaus. 16:30-17:15 – вільний час 17:15-19:30 – розповідь гіда про історію закладу Andechser am Dom, дегустація темного крафтового пива. 19:30-20:00 – повернення до готелю 20:00 – вечеря в ресторані готельного комплексу

Продовження таблиці 3.1

День 5. Мюнхен	<p>09:00-10:00 – сніданок в ресторані готельного комплексу</p> <p>10:00-14:00 – вільний час</p> <p>14:00-17:30 – візит до закладу Löwenbräukeller, дегустація.</p> <p>17:30-18:00 – вільний час</p> <p>18:00-20:00 – екскурсія по кондитерським крамницям Мюнхену.</p> <p>20:00-20:30 – повернення до готелю</p> <p>20:30 – вечеря в ресторані готельного комплексу</p>
День 6. Мюнхен	<p>09:00-10:00 – сніданок в ресторані готельного комплексу</p> <p>10:00-12:00 – вільний час</p> <p>12:00-13:30 – екскурсія по ринку Мюнхена – Viktualienmarket</p> <p>13:30-15:30 – відвідування гастро-туру з дегустацією на ринку</p> <p>15:30-17:00 – вільний час</p> <p>17:00-20:00 – вечірня прогулянка містом</p> <p>20:00-20:30 – повернення до готелю</p> <p>20:30 – вечеря в ресторані готельного комплексу</p>
День 7. Мюнхен – Бамберг	<p>09:00-10:00 – сніданок в ресторані готельного комплексу</p> <p>10:00-12:00 – переїзд у наступне місто туру – Бамберг</p> <p>12:00-13:00 – екскурсія з гідом по місту</p> <p>13:00-14:00 – заселення в готель, обід</p> <p>14:00-17:00 – вільний час, відпочинок</p> <p>17:00-19:00 – дегустація копченого пива в закладі Schenkerla.</p> <p>19:00-20:00 – вечірня прогулянка містом</p> <p>20:00-20:20 – повернення до готелю</p> <p>20:20 – вечеря в готелі</p>

Продовження таблиці 3.1.

<p>День 8. Бамберг – Вюрцбург – Ретцштадт</p>	<p>08:30-09:30 – сніданок в ресторані готельного комплексу 09:30-11:30 – переїзд у наступне місто туру – Вюрцбург 11:30-12:00 – вільний час 12:00-12:30 – обід 12:30-15:00 – екскурсія винними підвалами виноробства Weingut Juliusspital, дегустація вин 15:00-15:30 – вільний час 15:30-16:30 – переїзд у наступне місто, Ретцштадт 16:30-17:00 – заселення до готелю 17:00-19:00 – дегустація органічних вин, виноробство Weingut Rudolf May. 19:00-20:00 – прогулянка вечірнім містом 20:00 – повернення до готелю, вечеря</p>
<p>День 9. Ретцштадт – Зоммерах – Іпгофен</p>	<p>08:30-09:30 – сніданок в ресторані готельного комплексу 09:30-11:00 – переїзд у наступне місто туру – Зоммерах 11:00-12:00 – вільний час 12:00-13:00 – обід 13:00-15:30 – дегустація вин на кооперативі виноробів Winzer Sommerach, екскурсія виноградниками 15:30-16:30 – вільний час 16:30-17:30 – переїзд у наступне місто, Іпгофен 17:30-18:00 – заселення до готелю 18:30-20:00 – тур по сімейному виноробному підприємстві Weingut Hans Wirsching, дегустація оригінальних вин 20:00-20:30 – вільний час 20:30 – повернення до готелю, вечеря</p>
<p>День 10. Іпгофен – Львів</p>	<p>08:30-09:30 – сніданок в ресторані готельного комплексу 09:30-10:00 – збори до від'їзду 10:00-23:00 – повернення до міста Львів</p>

Надамо загальну (стисло) інформацію щодо основних показників туру.

Таблиця 3.2.

Основні показники туру (складено автором)

Назва туру	«Дорога пива та смаку Баварії»
Обрані міста	Мюнхен, Бамберг, Вюрцбург, Рецштадт, Зоммерах, Іпгофен
Вид транспорту	Автобусний
Час на переміщення	33 години
Сумарна відстань	2802 км
Обрані об'єкти атракцій	Октоберфест, Hofbräuhaus am Platzl, Hirschgarten, Weisses Bräuhaus, Andechser am Dom, Löwenbräukeller, Viktualienmarket, Schenkerla, Weingut Juliuspital, Weingut Rudolf May, Winzer Sommerach, Weingut Hans Wirsching

У вартість пакету послуг туру входить:

- проживання в готелях;
- сніданки та вечері в готелях;
- автоперевезення;
- трансфер;
- страхування;
- дегустація вин та пива;
- екскурсія з гідом в містах;
- адміністративний супровід.

Додатковими витратами можуть стати покупки сувенірів, іншої продукції, обіди тощо.

Для того, аби залучити більшу кількість охочих, варто запуснути рекламні ролики в соціальних мережах, залучитись підтримкою блогерів, співпраця з кулінарними експертами, знавцями в галузі гастрономії тощо. Це допоможе «просунути» продукт, зробити його цікавим для аудиторії.

Отже, тур «Дорога пива та смаку Баварії» є унікальним туристичним продуктом, який дає змогу за досить короткий термін глибоко проникнути в гастрономічний світ Баварії, пізнати її національні страви. За допомогою

дегустацій, перебування на святі Октоберфесту, екскурсіям, туристи зможуть більше дізнатись про історію Німеччини, її поступовий розвиток.

3.2. Опис об'єктів туру

Тур «Дорога пива та смаку Баварії» розпочинається з від'їзду туристів з Центрального автовокзалу Львова. Дорога до Мюнхену триває близько 13-14 годин з урахуванням перетинів кордонів. Після прибуття туристів чекає заселення в готель, потім вечеря в ресторані готельного комплексу.

День 2. Після сніданку та декількох годин вільного часу туристи прямують на екскурсію з гідом по центральній частині міста, а також відвідують заходи Октоберфеста.

Октоберфест є одним із найбільших фестивалів, який славиться своїми розвагами й пропонує туристам чимало цікавого. Відвідувачі мають змогу спробувати різноманітні сорти пива мюнхенських та баварських пивоварень, а також насолодитися смаком традиційних страв Німеччини та Баварії зокрема.

Після відвідування фестивалю туристи матимуть вільний час, потім на них чекає повернення до готелю та відпочинок.



Рис. 3.7. Октоберфест [44]

День 3. Після сніданку та вільного часу (який включає можливість прогулянок по місту, відвідувань різноманітних закладів, тощо), туристи вирушають на дегустацію традиційних страв баварської кухні та пива в закладі

Hofbräuhaus am Platzl. Заклад відомий своєю історією, адже він почав роботу ще з 1607 року. Відвідувачам пропонують спробувати брецелі, свинячу рульку в пиві, різні види ковбасок.



Рис. 3.8. Hofbräuhaus am Platzl [45]

Після невеликої перерви туристи вирушають на екскурсію до пивного саду Hirschgarten, який може вмістити більше 8000 відвідувачі за раз. Гід проводить невеликий огляд місця, розповідає його історію розвитку та сучасне функціонування. Гостям пропонують продегустувати різні сорти пива та побачити процес його виробництва на власні очі.



Рис. 3.9. Історичний вигляд будівлі закладу Hirschgarten [46]

День 4. Після сніданку та вільного часу туристи вирушають на візит та дегустацію традиційної кухні й пива Баварії у заклад Weisses Bräuhaus. Ресторан належить відомій пивоварні, яка є виробником знаменитого пшеничного пива. Також у меню є вегетаріанські страви.

Ресторан існує з 1872 року, коли тут, на місці нинішнього головного корпусу, Георг І. Шнайдер зварив перше буржуазне пшеничне пиво. З нещодавно отриманою ліцензією на пивоваріння пшеничне пиво, яке раніше було зарезервовано для знаті, стало доступним для всіх [32].



Рис. 3.10. Будівля закладу Weisses Bräuhaus [32]

Після відпочинку відвідувачам пропонують відвідати наступну екскурсію до закладу Andechser am Dom, прослухати цікаву історію створення закладу та спробувати відоме темне крафтове пиво Andechser Dunkel. У 1994 році монастир Andechser був заснований абатом Оділо та родиною Кретц. Пізніше монастир перестав функціювати за призначенням і на його місці виник ресторан. Проте розписи на стелі Райнера Марії Латцке, унікальна плитка з трояндами Sollnhof і готичні стінні панелі свідчать про те, що німці шанують свою історію.



Рис. 3.11. Літня тераса закладу Andechser am Dom [47]

День 5. Після сніданку та вільного часу туристи відвідують заклад Löwenbräukeller. Також мають можливість придбати декілька сортів пива, продегустувати наявні зразки.



Рис. 3.12. Будівля закладу Löwenbräukeller [48]

У вечірні години заплановано здійснити екскурсію по місцевим кондитерським Мюнхену.

День 6. В обідні години на туристів чекає екскурсія з гідом по ринку Viktualienmarket. Також заплановано відвідування гастро-туру з дегустацією. Ринок відомий тим, що має багаторічну історію й розташований у самому центрі міста.



Рис. 3.13. Viktualienmarkt [49]

День 7. Після сніданку туристи вирушають до наступного міста – Бамбергу. Після невеликої екскурсії містом, подорожуючі мають час на заселення до готелю та відпочинку. Після цього туристи вирушають на дегустацію копченого пива в заклад Schenkerla. Це одна із найстаріших пивоварень не лише міста, а й всієї країни, адже перша згадка про заклад була зафіксована ще в 1405 році! Пізніше, з 1678 року при пиварні починає діяти ресторан, який зберігся до сьогодні.



Рис. 3.14. Інтер'єр закладу Schenkerla [50]

Також після дегустації на туристів чекає цікава прогулянка вечірнім містом.

День. 8. Після сніданку туристи вирушають у наступне місто – Вюрбург. Тут увазі туристів пропонується екскурсія винними підвалами виноробства Weingut Juliuspital, а пізніше – дегустація вин.



Рис. 3.15. Діжки з вином у підвалах виноробства Weingut Juliuspital [51]

Після вільного часу туристи переїжджають у наступне місто – Рецштадт. Після заселення до готелю, вирушають на екскурсію виноградниками виноробства Weingut Rudolf May. Тут також є можливість взяти участь в майстер-класі по виготовленню сировини та підготовки її до наступних етапів з виробництва вина.



Рис. 3.16. Виноградники підприємства Weingut Rudolf May [52]

День 9. Після сніданку туристи вирушають у наступне місто – Зоммерах. У місті на туристів чекає екскурсія по кооперативу виноробів Winzer Sommerach, розповідь про сорти винограду, які тут вирощують, пізніше – дегустація вин та сирів до них.

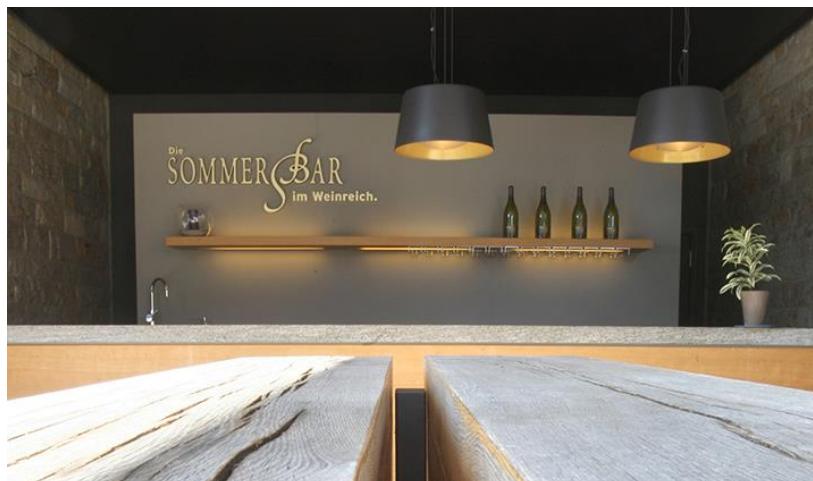


Рис. 3.17. Дегустаційна зала ресторану при кооперативі [53]

Після проміжку вільного часу, туристи вирушають в останнє місто туру – Іпгофен. На відвідувачів чекає тур по сімейному виноробному підприємстві Weingut Hans Wirsching, дегустація оригінальних вин, майстер-класи, можливість придбати вино.



Рис. 3.18. Екстер'єр будівлі Weingut Hans Wirsching [54]

День 10. Після сніданку туристи мають час зібратися та підготуватися до від'їзду. О 10:00 автобус вирушає до Львова, приблизний час прибуття – 23:00 з урахуванням проходження митниць.

Отже, тур «Дорога пива та смаку Баварії» дає можливість спробувати традиційні страви Баварії, познайомитись з різними видами пива, які виробляють мюнхенські та баварські пивоварні, а також відвідати виноробства, адже це також вагома частина смаку регіону.

Висновки до розділу 3

Тур «Дорога пива та смаку Баварії» є індивідуальним туристичним продуктом. Тур розрахований на дорослих туристів, оскільки включено дегустацію алкогольних напоїв. За тривалістю тур триває 10 днів, дає можливість познайомитись із традиційними стравами Баварії, відвідати такі міста як Мюнхен, Бамберг, Вюрцбург, Рещтадт, Зоммерах, Іпгофен. Також було складено програму туру, прораховано години відбуття та прибуття, часу знаходження на екскурсіях, у закладах тощо.

Опис об'єктів туру дає змогу унаочнити історію закладів, візуалізувати програму туру. Баварія славиться своїми пивоварнями та виноградниками, які мають багатовікову історію й можуть за допомогою смаку розкрити традиції й звичаї краю.

ВИСНОВКИ

Туризм – галузь, яка швидко розвивається. Ця сфера вважається однією із найбільш прибуткових у світі. Економіка деяких країн дуже залежить від стану туризму, адже основним доходом є туристичні збори, витрати тощо.

Одним із перспективних нових видів, який активно впроваджується й знаходить шанувальників зі всього світу є гастрономічний туризм.

1. За результатами дослідження з'ясовано, що гастрономічний туризм є досить молодого галуззю. Наразі не виокремлено чіткого, науково затвердженого поняття «гастрономічний туризм», проте дослідники активно провадять наукову діяльність у цій сфері. Виявлено, що метою гастрономічного туризму є не лише дегустування традиційних страв країни, у яку їдуть відпочивати, а й через смак та вигляд страв, спілкування проникнути глибше й зрозуміти звичаї й традиції місцевості. Окремі інгредієнти страви можуть розкрити риси менталітету регіону, допомагають відтворити цілісну історію розвитку.

2. Проаналізовано наукові розвідки науковців й встановлено типи класифікацій гастрономічного туризму. Виявлено критерії, за якими дослідники класифікують кулінарний туризм. Охарактеризовано напрямки галузі та визначено дотичні елементи, які взаємодіють із названою галуззю. Також визначено категорії «гастро-туристів», охарактеризовано їх за діяльністю відвідувачів.

3. Закцентовано, що кожен регіон може привернути увагу туристів і створити власні гастрономічні тури. Наголошено, що важливу роль у розвитку ресурсного потенціалу відіграють такі міжнародні організації як Червоний гід Мішлен, ЮНЕСКО, тощо. Вони конкретизують, узагальнюють та унаочнюють найбільш значимі об'єкти, що належать до галузі гастрономічного туризму. Крім того охарактеризовано кухні найбільш відвідуваних країн кожного регіону світу. Зазначено, що розвиток галузі гастрономічного туризму може підвищити економіку й рівень відвідуваності маловідомих країн.

4. З'ясовано, що значну частку у ВВП Німеччини займає готельна справа, ресторанний бізнес і туризм. Зазначено, що країна має унікальну податкову

систему, що уможлиблює розвиток галузі туризму у будь-якому регіоні. Держава має вигідне географічне положення, кліматичні умови, що сприяє розвитку таких галузей як виноробство, пивоваріння, проведення ярмарків, фестивалів тощо. Проведено SWOT-аналіз туристичних послуг Німеччини, який показав, що країна має досить багато сильних сторін, проте варто враховувати такі недоліки, як близькість розташування до інших туристично активних країн, вплив пандемії, безпекової ситуації у світі тощо. Проаналізовано передумови розвитку галузі гастрономічного туризму у країні, описано основні фактори для подальшого активного розвитку сфери.

5. Проаналізовано основні історичні події, що мали вплив на розвиток й різноманіття національної кухні Німеччини. З'ясовано, що визначна роль у збереженні традицій належить невеликим підприємствам, які зберігали й передавали рецепти. Географічні умови країни зумовили розвиток пивоваріння та виноробства на півдні. Їжа німців переважно ситна, складається із простих інгредієнтів, проте у поєднанні вони дають насичений смак. Часто у рецептах використовується пиво. Півночі Німеччини характерне часте вживання риби у різному вигляді. Це зумовлено близькістю до морів (Балтійського, Північного). Також виокремлено традиційні страви кожного регіону країни. Визначено, що Німеччина має потужний гастрономічний потенціал для розвитку цього виду туризму.

6. Підкреслено, що Баварія є однією із 16 федеральних земель Німеччини, яка знаходиться на півдні країни. Охарактеризовано історію початку фестивалю Октоберфест, його особливості. Також надано інформацію про інші фестивалі й ярмарки, які проводяться в аналізованому регіоні. Наголошено, що велика кількість туристів також відвідує різдвяні ярмарки у Мюнхені та інших великих містах. Також визначено заклади, які відзначені зірками Мішлен, а отже, становлять більшу гастрономічну цікавість для відвідувачів, особливо іноземних. Закцентовано, що охарактеризовані об'єкти становлять цікавість для відвідувачів, тож є потужним потенціалом для розвитку гастрономічного туризму в Баварії.

7. Створено тур «Дорога пива та смаку Баварії», який є унікальним туристичним продуктом та дає змогу бажаючим познайомитись із традиційною кухнею та напоями Баварії. Описано об'єкти туру, які становлять туристичну цікавість для відвідувачів. Визначено їх гастрономічний потенціал, охарактеризовано історію розвитку закладів. Узагальнено, що туристичний продукт має на меті не лише познайомити туристів із кухнею Баварії, але й надає можливість відчувати традиції й звичаї країни зсередини.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Accommodation, Restaurants & Nightlife – Germany. URL: <https://www.falstaff.com/en/listings/accommodation-restaurants-in-germany> (дата звернення: 20.03.2025)
2. Brokaj M. The Impact of the Gastronomic Offer in Choosing Tourism Destination. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies MCSER Publishing*. 2014. P.249-258.
3. Dering F., Eumold U. Oktoberfest 1810-2010. München, 2010, 55 p.
4. Food tourism around the world: development, management and markets / M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, B. Cambourne. Butterworth Heinemann: Elsevier, 2003, 373 p.
5. Germany Visitor Arrivals: веб-сайт. URL: <https://www.ceicdata.com/en/indicator/germany/visitor-arrivals> (дата звернення: 25.03.2025)
6. Global Report on Food Tourism. World Tourism Organization (UNWTO). URL: https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf (дата звернення: 25.03.2025).
7. Role of Catering establishments in Travel / Tourism Industry: веб-сайт. URL: <https://hmhub.me/role-of-catering-establishments-in-travel-tourism-industry-the-hotel-and-catering-industry/> (дата звернення: 25.03.2025)
8. Wolf E. Culinary Tourism. *Travel & Tourism Marketing*. 2006. P. 137-148
9. Антоненко В. Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур / за ред. В. С. Пазенка. *Філософські нариси туризму*. Київ, 2005. С.223-233.
10. Басюк Д. І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні. *Наукові праці НУХТ*, 2012. № 45. С. 128-132.
11. Брич В. Я. Організація туризму: підручник. Тернопіль: Економічна думка ТНЕУ, 2017. 448 с.
12. Вишневська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики*

художньої культури. Київ, 2013. Вип. 31. С.112-118. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/vyshnevaska.htm (дата звернення: 17.03.2025)

13. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навчальний посібник. Харків, ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.

14. Все про туризм. URL: <https://otiumportal.com/> (дата звернення 26.03.2025 р.).

15. Головка Л. І. Кухня народів світу: навчальний посібник. Бердянськ, 2013. 65 с. URL: https://golovkoekonom.at.ua/kukhnja_narodiv_svitu_posibnik_tekst.pdf (дата звернення: 27.03.2025)

16. Дишкантюк О. В. Гастрономічний туризм: підручник / за ред. О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. Одеса, 2021. 136 с.

17. Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу / за ред. Л.П. Дядечко / Київ, Центр учбової літератури, 2007. 224 с.

18. Закон України «Про туризм». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 17.03.2025)

19. Ісаєнко В. М., Ніколаєв К. Д., Бабікова К. О., Білявський Г. О., Смирнов І. Г. Стратегія сталого туризму: навчальний посібник. Київ, Видавництво Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. 2014. 300 с.

20. Ковальчук С. В. Поняття туристичного ринку та особливості його функціонування. *Вісник Хмельницького національного університету*. Т. 4. Хмельницький, 2011. С. 60–65

21. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму. *Електронне фахове видання «Ефективна економіка»*. 2018. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf (дата звернення: 17.03.2025)

22. Король О. Д. Організація екскурсійних послуг у туризмі: навчально-методичний посібник. Чернівці: Чернівецький національний університет, 2016. 144 с.

23. Кудла Н. Є. Маркетинг туристичних послуг: навчальний посібник. Вища освіта XXI ст. Київ: Знання, 2011. 350 с.
24. Кудряченко А. І., Солошенко В. В. Німеччина. URL: https://elibrary.ivinas.gov.ua/481/1/Entsyklopedia_versa-324-361.pdf (дата звернення: 27.03.2025).
25. Курочкін О. З історії повсякденної та святкової культури німців. URL: http://jnas.nbuu.gov.ua/j-pdf/mdue_2017_16_5.pdf (дата звернення: 27.03.2025)
26. Курс лекцій з дисципліни Гастрономічний туризм / укл. Гладчук О. П. *Навчально-виробнича майстерня редакційно-видавничих технологій Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола*. Тернопіль, 2022. 99 с.
27. Лебідь С. Г. Сталий екологічний туризм: сутність та перспективи розвитку в Миколаївській області / укл. С. Г. Лебідь, Н. А. Сербулова. *Наукові праці Чорноморського державного університету ім. Петра Могили*. Миколаїв, 2010. С. 69-73. URL: <https://lib.chmnu.edu.ua/pdf/naukpraci/ecology/2010/132-119-17.pdf> (дата звернення: 27.03.2025)
28. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг: геопросторові аспекти. Київ: Альтерпрес, 2002. 436 с.
29. Нездоймінов С. Г. Регіональні контури кластерного розвитку винного туризму. *Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія Економічні науки*. Вип. 8. Част. 1. Херсон, 2014. С.136-141.
30. Омельницька В. О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму. *Молодий вчений*. 2018. № 9 (61). С. 506-511.
31. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. URL: <http://www.worldfoodtravel.org> (дата звернення: 16.03.2025).
32. Офіційний сайт закладу Weisses Bräuhaus URL: <https://www.schneiderbrauhaus.de/unsere-brauhaus-geschichte> (дата звернення: 28.03.2025)
33. Офіційний сайт Федеративної землі Баварія. URL: <https://www.bayern.de> (дата звернення: 27.03.2025)
34. Офіційний сайт Червоного гідю Мішлен. URL: <https://guide.michelin.com/en/de/bayern/restaurants> (дата звернення: 27.03.2025)

35. Офіційний сайт ЮНЕСКО. URL: <https://www.unesco.org/en> (дата звернення: 27.03.2025)
36. Павлюх Богдан. Блог про вино. URL: <https://wineiseasy.blog/contact/> (дата звернення: 18.03.2025)
37. Расулова А. М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України. *Економіка та держава*. Київ, 2015. № 5. С. 78–83
38. Саламатіна С. Є. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму на півдні Одещини. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. Одеса, 2014. Вип. 46. С.325-329.
39. Стешенко Д. О. Гастрономічний туризм як чинник розвитку туристичної сфери України / укл. Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко. *Туристичний бізнес: світові тенденції та національні пріоритети: Матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф.* (9 листопада 2012 р.). Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. С.239-241.
40. Тиждень науки-2023. Факультет міжнародного туризму та економіки / Носенко В. П., Мамотенко Д. Ю. Особливості гастрономічного туризму Німеччини / *Тези доповідей науково-технічної конференції*. Запоріжжя, 2023. С. 140-142.
41. Чепель А. В., Кругляк М. Е. Гастрономічний туризм у Німеччині. Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка». URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/440.pdf> (дата звернення: 18.03.2025)
42. Шикеринець В. В. Передумови розвитку етнотуризму в Карпатському регіоні / укл. В.В. Шикеринець. *Удосконалення механізмів державного управління соціально-економічним розвитком підприємств і галузей*. Івано-Франківськ, 2012. Вип. 221. С.250-261.
43. Юридична установа ГО «Всеукраїнська асоціація гастрономічного туризму». URL: <https://foodtravel.com.ua/> (дата звернення: 27.03.2025).

44. www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fuk.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D25322706000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBQQjRxqFwoTCICqrceixo0DFQAAAAAdAAAAABAL (дата звернення: 28.05.2025)
45. www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fde.wikipedia.org%2Fwiki%2FHofbr%25C3%25A4uhaus_am_Platzl&psig=AOvVaw19iVx1jHDqeXL7AE (дата звернення: 28.05.2025).
46. www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fhirschgarten.de%2Fen%2F&psig=AOvVaw0BAE (дата звернення: 28.05.2025).
47. www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.andechser-am-dom.de%2FeAABAE (дата звернення: 28.05.2025).
48. www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.eventlocations.com%2Fde%2Fvenues%2Flowenbraukeller-munich&psig=AOt4Ud-zE (дата звернення: 28.05.2025).
49. www.muenchenwiki.de/w/images/thumb/4/48/Viktualienmarkt_mit_Dachgr%C3%BCn.jpeg/1200px-Viktualienmarkt_mit_Dachgr%C3%BCn.jpeg (дата звернення: 28.05.2025).
50. dynamic-media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-o/0d/ba/94/0c/schlenkerla-dominikanerklaus.jpg?w=800&h=-1&s=1 (дата звернення: 28.05.2025).
51. www.wuerzburg.de/media/www.wuerzburg.de/media/med_8769/440978_21.07.2016_juliuspital_weingut_historischerholzfasskeller.jpg (дата звернення: 28.05.2025).
52. https://www.gute-weine.de/fileadmin/_processed_/6/a/csm_rudolf-may-weinberge-himmelspfad_1a51cfb4e5.jpg (дата звернення: 28.05.2025).
53. www.winzer-sommerach.de/bilder/WINZER_SOMMERACH_Sommerbar_Holzbalken_720_klein.jpg (дата звернення: 28.05.2025).
54. dynamic-media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-o/0f/ab/67/31/weingut-hans-wirsching.jpg?w=1200&h=-1&s=1 (дата звернення: 28.05.2025).
55. www.destatis.de/EN/Home/_node.html (дата звернення: 28.05.2025).