

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА
ГЕОГРАФІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА КРАЇНОЗНАВСТВА ТА ТУРИЗМУ

ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В АВСТРІЇ
(НА ПРИКЛАДІ ШТИРІЇ)

за спеціальністю: 242 Туризм

галузі знань: 24 Сфера обслуговування

за освітньо-професійною програмою: Туризм

на здобуття освітнього ступеню: Бакалавра

Кваліфікаційна робота бакалавра
студентки денного відділення
IV курсу, групи Міжнародний туризм
Ляхівець Кароліни Віталіївни

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

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	8
1.1 Сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі	8
1.2 Класифікація гастрономічного туризму	12
1.3 Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму	18
РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В АВСТРІЇ, У ТОМУ В ШТИРІЇ	26
2.1 Чинники розвитку гастрономічного туризму в країні	26
2.2 Географічні особливості національної кухні.....	31
2.3 Аналіз послуг гастрономічного туризму Австрії (на прикладі Штирії)	37
РОЗДІЛ 3. ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТУРУ «ШТИРІЯ НА СТОЛІ»	42
3.1 Програма та маршрут туру.....	42
3.2 Опис об'єктів туру.....	46
ВИСНОВКИ	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	54
ДОДАТКИ	61

Вступ

Гастрономічний туризм є одним із найдинамічніших і найперспективніших напрямів сучасної туристичної індустрії, що поєднує в собі культурно-пізнавальні, рекреаційні та кулінарні враження. Він не лише задовольняє гастрономічні уподобання мандрівників, а й відіграє важливу роль у збереженні національної кулінарної спадщини, підтримці місцевих виробників та популяризації унікальних продуктів регіону. Завдяки цьому гастрономічний туризм стає потужним інструментом формування туристичного іміджу країни, сприяє її економічному зростанню та створює нові можливості для майбутнього розвитку місцевих громад.

Однією з країн, яка має добре розвинену гастрономічну культуру та багатовікові кулінарні традиції, є Австрія. Вона славиться не лише своїми витонченими стравами, а й високоякісними винами, ремісничими продуктами та екологічно чистими фермерськими господарствами. Австрійська кухня поєднує у собі як впливи сусідніх європейських держав, так і власні кулінарні традиції, що робить її неповторною та привабливою для гурманів із усього світу.

Особливий інтерес серед регіонів Австрії становить Штирія – мальовничий край, відомий своєю виноробною спадщиною, високоякісними локальними продуктами та численними гастрономічними фестивалями. Цей регіон багатий на традиційні фермерські господарства, де виробляють органічні продукти, серед яких відомі штирійські вина, гарбузова олія та м'ясні делікатеси. Завдяки гармонійному поєднанню природних ресурсів, історичних традицій та сучасних трендів у сфері гастрономії, Штирія має суттєвий потенціал для розвитку саме гастрономічного туризму. Її гастрономічні маршрути приваблюють не лише туристів, зацікавлених у дегустації місцевих страв і напоїв, а й дослідників

кулінарного мистецтва, які прагнуть глибше зрозуміти культуру та традиції цього регіону.

Таким чином, гастрономічний туризм у Штирії є важливим елементом туристичної індустрії Австрії, який сприяє популяризації регіону на міжнародній арені, залученню туристів і збереженню автентичних кулінарних традицій. Його розвиток є не лише комерційним аспектом, а й вагомим внеском у підтримку культурної спадщини та сталого розвитку регіону.

Актуальність дослідження зумовлена зростаючим попитом на гастрономічний туризм як серед місцевих, так і серед міжнародних туристів. Важливим аспектом є також його внесок у збереження та популяризацію традиційної штирійської кухні, стимулювання економічного розвитку регіону та підтримку місцевих виробників. Аналіз гастрономічного туризму на прикладі Штирії дозволяє оцінити його сучасний стан, перспективи розвитку, а також розробити ефективні стратегії його подальшого просування. Таким чином, дослідження гастрономічного туризму в Австрії, зокрема у Штирії, є своєчасним і значущим, оскільки сприяє розумінню ролі гастрономічної культури у туристичній сфері, розкриває потенціал регіону та сприяє розвитку нових туристичних продуктів, орієнтованих на гастрономічні вподобання сучасних мандрівників.

Метою даного дослідження є аналіз особливостей розвитку гастрономічного туризму в Австрії на прикладі Штирії, виявлення чинників його популярності, оцінка туристичних послуг у цій сфері та розробка інформаційного забезпечення туру «Штирія на столі».

Для досягнення поставленої мети необхідно виконати такі завдання:

- Дослідити теоретичні засади гастрономічного туризму;
- Проаналізувати ресурсне забезпечення гастрономічного туризму; дослідити природні, культурні та економічні ресурси, що сприяють його розвитку;

- Оцінити роль локальних гастрономічних традицій у залученні туристів; виявити ключові чинники, що впливають на формування гастрономічного туризму в країні;

- Оцінити розвиток гастрономічного туризму в Австрії, зокрема у Штирії; проаналізувати географічні особливості розвитку національної кухні, основні гастрономічні заходи та фестивалі регіону;

- Проаналізувати туристичні послуги гастрономічного туризму в Штирії, зокрема, популярні гастрономічні маршрути, винні тури та кулінарні активності;

- Розробити інформаційне забезпечення туристичного маршруту «Штирія на столі», скласти програму туру, включаючи ключові об'єкти відвідування;

- Розробити рекомендації щодо покращення туристичної привабливості гастрономічного регіону.

Об'єкт дослідження – гастрономічний туризм в Австрії та його регіональні особливості на прикладі Штирії, однієї з найрозвинутіших гастрономічно федеральних земель держави.

Предмет дослідження – особливості формування, розвиток та перспективи гастрономічного туризму в Австрії на прикладі регіону Штирія, з урахуванням його особливого ресурсного забезпечення, специфіки туристичних послуг та гастрономічних маршрутів.

У процесі дослідження гастрономічного туризму в Австрії (на прикладі Штирії) застосовувалися **такі методи**: теоретичний аналіз та узагальнення, системний підхід, метод SWOT-аналізу, метод порівняльного аналізу, метод контент-аналізу, метод спостереження.

Наукова новизна дослідження полягає у комплексному аналізі та систематизації особливостей розвитку гастрономічного туризму в одному з найперспективніших регіонів країни. У роботі здійснено систематизацію теоретичних підходів до визначення гастрономічного туризму, досліджено

та узагальнено основні дефініції, класифікації та функції цього виду туризму у світовій практиці. Також проведено детальний аналіз факторів, що сприяють розвитку гастрономічного туризму в Австрії, зокрема природних, історико-культурних, економічних та соціальних аспектів, які впливають на формування гастрономічних туристичних продуктів.

Окрему увагу приділено регіональній специфіці гастрономічного туризму Штирії. У дослідженні обґрунтовано унікальність цього регіону, проаналізовано його виноробні традиції, локальні гастрономічні фестивалі та роль фермерських господарств у збереженні кулінарної спадщини. Крім того, здійснено ґрунтовний аналіз гастрономічних туристичних послуг у Штирії, визначено основні види гастрономічних турів, досліджено інноваційні підходи до організації винних дегустацій, кулінарних майстер-класів та інтерактивних заходів для туристів.

Особливу цінність має розробка авторського туристичного маршруту «Штирія на столі», який інтегрує ключові гастрономічні локації регіону. У межах роботи також запропоновано рекомендації щодо його просування на міжнародному туристичному ринку. Результати дослідження можуть бути використані у сфері туризму для вдосконалення туристичних продуктів, створення ефективних маркетингових стратегій та підвищення туристичної привабливості Штирії як ключового гастрономічного регіону Австрії.

Практична значимість роботи полягає в кількох аспектах:

- Розширення розуміння гастрономічного туризму. Дослідження дозволяє глибше зрозуміти специфіку гастрономічного туризму як окремого виду туризму, зокрема через призму місцевих традицій, культурних особливостей та їх взаємодії з сучасними тенденціями в туристичній індустрії.

- Інтерпретація гастрономії як культурного феномена. Гастрономічний туризм не лише охоплює вивчення місцевих страв, а й

допомагає вивчити культурні, історичні та соціальні аспекти місцевої гастрономії, а також її вплив на туристичні стратегії та економіку регіону.

- Вивчення впливу гастрономії на розвиток регіонального туризму. На прикладі Штирії можна проаналізувати, як гастрономічні особливості цієї місцевості впливають на розвиток туризму, як гастрономічні події та продукти стають частиною загальної туристичної привабливості регіону.

- Оцінка потенціалу гастрономічного туризму для економічного розвитку. Теоретична значимість дослідження полягає у можливості оцінити та ідентифікувати вплив гастрономічного туризму на економіку Штирії, зокрема на створення нових робочих місць, розвиток малого бізнесу та зміцнення місцевої інфраструктури.

- Інтердисциплінарний підхід. Робота може поєднувати концепції з різних дисциплін, таких як туризм, економіка, культурологія, гастрономія, що дозволяє глибше і різносторонньо досліджувати цей феномен.

- Аналіз взаємодії гастрономії і сталого розвитку. Теоретично важливо також з'ясувати, як гастрономічний туризм може сприяти сталому розвитку, зокрема в контексті підтримки місцевих фермерів, збереження традиційних методів виробництва продуктів харчування та еко-туризму.

Загалом, дана тема, на думку автора, сприяє розширенню наукового розуміння гастрономічного туризму, вивченню його ролі у розвитку окремих регіонів туристичних держав і створенні умов для подальших досліджень у цій царині.

РОЗДІЛ 1. НАУКОВІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1 Сутність та основні дефініції в гастрономічному туризмі

Гастрономічний туризм, як окремий напрям подорожей, набув популярності порівняно нещодавно. Перший термін «culinary tourism» було введено в обіг у 1998 році доцентом кафедри народної культури в Університеті Bowling Green (штат Огайо, США) Л. Лонгом. Цей термін вчений використовував для вираження ідеї, що люди здатні краще пізнати інші культури через їхню кухню. Справді, гастрономія є не лише важливим елементом культури, а й основною складовою спілкування між людьми, які відрізняються за своїми традиціями, звичаями та способом життя [38].

Гастрономічний туризм передбачає подорожі, метою яких є знайомство з місцевою кухнею, вивчення процесу приготування та виробництва продуктів, а також отримання нових знань і досвіду в галузі кулінарії. Справжній гастрономічний досвід дозволяє туристу не тільки насолоджуватися смачними стравами, а й занурюватися в культурні особливості регіону, розуміти його історію та традиції. Кулінарія стала важливим інструментом для пізнання іншого способу життя, тому гастрономія є невід'ємною частиною туристичного досвіду. В останні роки ресторанний бізнес та національна кухня стали важливими чинниками залучення туристів, особливо в регіонах, що мають багату гастрономічну спадщину [34; 36].

З метою систематизації гастрономічного туризму Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визначила цей напрям як подорожі з метою отримання автентичного досвіду споживання їжі та напоїв, відкриття культурних традицій через національні страви. Гастрономічний туризм є не лише соціальним та культурним, але й економічним феноменом, що

приносить вигоду як місцевим громадам, так і світовій туристичній індустрії. Все більше туристів обирають подорожі, де основною метою є знайомство з унікальними смаковими традиціями, кулінарними шедеврами або навіть з місцями, де вирощують сільськогосподарські продукти, що використовуються для приготування традиційних страв [40].

Гастрономічний туризм став популярним з початку 2000-х років, коли в 2001 році Ерік Вульф, засновник Міжнародної асоціації кулінарного туризму (ІСТА), оприлюднив матеріали, що підкреслювали швидке зростання інтересу до подорожей, орієнтованих на відкриття нових смаків і кулінарних традицій. Ці ідеї були втілені в книгу, яка задокументувала цей тренд. Вульф показав, як змінилася роль місцевих ресторанів та кулінарних ініціатив у розвитку туризму, орієнтованого на гастрономічний досвід. Автор визначив гастрономічний туризм як прагнення відкривати та отримувати задоволення від неповторних страв і напоїв, незалежно від того, чи це відбувається в іншому куточку світу, чи на вулиці свого рідного міста [36].

Ерік Вульф також підкреслив, що гастрономічні подорожі можуть бути не лише між країнами чи регіонами, а й всередині одного міста чи навіть району. Важливим є прагнення відкривати нові гастрономічні локації, насолоджуватися місцевими стравами та знайомитися з традиціями кулінарії, які формувалися протягом багатьох років. Вульф зазначає, що це відкрите бажання пізнавати нові смаки і традиції робить кожного туриста, який прагне до цього, гастрономічним мандрівником, незалежно від того, де саме відбувається його подорож [35].

Гастрономічний туризм виявився дуже різноманітним, з багатьма напрямками, зокрема, від вивчення традиційних продуктів харчування в малих селах до гастрономічних турів по знаменитих винних регіонах. Кулінарні подорожі стали популярним видом туризму, який приносить туристам не лише нові смакові враження, а й глибше розуміння культурних

традицій та цінностей кожного регіону. Розглянемо терміни, які часто використовують для позначення гастрономічного туризму (Додаток Е).

Кулінарний туризм став надзвичайно популярним завдяки заснуванню в 2003 році Еріка Вульфом Міжнародної асоціації кулінарного туризму (The International Culinary Tourism Association). Головною метою цієї організації є сприяння розвитку людей, бізнесу та громад через взаємовигідні зв'язки, що базуються на спільному інтересі до їжі та напоїв. У своєму маніфесті асоціація наголошує на важливості їжі як основи національної ідентичності, культури та історії кожної країни: «Їжа – це суть нації, її характер і історія» [14].

Додатковим кроком до розвитку кулінарного туризму стало створення у 2006 році Міжнародного інституту кулінарного туризму, який займається розробкою спеціалізованих освітніх програм і курсів для тих, хто бажає поглибити свої знання в кулінарії. Кулінарний туризм спрямований не лише на задоволення гастрономічних смаків туристів, а й на їх культурне збагачення. Це дає можливість мандрівникам не лише вивчати місцеві гастрономічні традиції та рецепти, а й пізнавати історію продуктів та напоїв [2].

У рамках кулінарних турів туристи мають шанс взяти участь у різноманітних заходах: від майстер-класів з приготування страв до дегустацій, ознайомлення з виноробством та місцевими харчовими тенденціями. Такий вид туризму дозволяє відкрити для себе не лише нові страви, а й глибше розуміти культуру та традиції кожної країни через призму її кухні. Крім того, кулінарний туризм виступає важливим інструментом розвитку місцевих економік, поєднуючи гастрономічний досвід з культурним пізнанням.

В.С. Ковешніков розглядає гастрономічний туризм як участь у спеціальних гастрономічних і винних турах, відвідування спеціалізованих об'єктів, таких як сироварні, винокурні, броварні, а також відвідування

фермерських господарств, сільськогосподарських ринків, гастрономічних виставок і фестивалів. Гастрономічний туризм зосереджується на подорожах до місць, де можна не лише спробувати місцеві страви, а й вивчити процеси їх виробництва [11].

Вино також займає окреме місце в гастрономічному туризмі, особливо в контексті винного туризму. Згідно з В.О. Патійчуком, винний туризм полягає в подорожах, які включають відвідування місць, де вирощують виноград, а також дегустацію та ознайомлення з місцевими традиціями виноробства. Винний туризм часто включає не лише дегустацію вина, а й відвідування винних заводів, виноградників, участь у винних фестивалях, що дозволяють туристам відчувати атмосферу місця виробництва [26].

О.О. Любіцева також визначає винний туризм як подорожі до регіонів, де виробляється вино, з метою знайомства з традиціями його виробництва та споживання. Важливу роль у цьому процесі відіграють національні страви, які супроводжують дегустацію вина, а також оглядові екскурсії, культурні, історичні та природні аспекти певних регіонів [18].

Гастрономічний туризм є важливою складовою туристичної індустрії, оскільки поєднує кулінарні традиції, культуру та економічний розвиток регіонів. Його цінність можна розглядати з кількох аспектів:

1. Культурна значущість – гастрономічний туризм дозволяє туристам глибше зануритися в традиції, історію та спосіб життя певного регіону. Кожна страва несе в собі елементи національної ідентичності та відображає унікальність місцевої культури.

2. Економічний розвиток – він сприяє зростанню місцевої економіки, створенню нових робочих місць і підтримці малого бізнесу, зокрема ресторанів, фермерських господарств, виноробень і ринків. Місцеві виробники отримують стабільний попит на свою продукцію.

3. Збереження традицій – популяризація гастрономічного туризму стимулює збереження та розвиток кулінарних традицій, автентичних рецептів та старовинних методів приготування їжі.

4. Розвиток регіонів – гастрономічні маршрути можуть допомагати рівномірному розвитку туризму не тільки у великих містах, а й у малих населених пунктах. Це знижує сезонну залежність туризму, оскільки кулінарні подорожі можливі протягом усього року.

5. Екологічна складова – використання локальних продуктів та традиційних методів приготування їжі сприяє екологічно відповідальному споживанню. Багато гастрономічних турів роблять акцент на фермерських господарствах, органічній продукції та сталому розвитку [34].

Метою гастрономічних турів є глибоке знайомство з особливостями кухні певної країни. Однак це не обмежується лише спробою рідкісних або екзотичних страв чи дегустацією великої кількості продуктів. Головне завдання – зрозуміти місцеві рецептури, які, сформувавшись протягом століть, відображають традиції, звичаї та кулінарну культуру місцевих мешканців. Їжа служить ключем до розуміння національного духу та менталітету народу, відкриваючи перед подорожуючими таємниці його культури та побуту.

1.2 Класифікація гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм є предметом досліджень багатьох науковців у сфері туризму. Вчені аналізують його вплив на розвиток туристичних дестинацій, збереження кулінарної спадщини та економічний добробут регіонів. Дослідники також вивчають мотивацію туристів, які подорожують заради унікального гастрономічного досвіду, та визначають ключові фактори, що впливають на їх вибір. Розглянемо як класифікують гастрономічний туризм різні науковці у Таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація гастрономічного туризму

Створено автором на основі: [21; 28]

Автори	Класифікація гастрономічного туризму
С.Ю. Гатауліна, В.В. Шикеринець та С.А. Макарчук	поділяють гастрономічний туризм на два види: сільський («зелений») і міський. Їх принципова відмінність полягає в тому, що, вирушаючи в сільську місцевість, турист прагне спробувати екологічно чистий продукт.
Т. Трададенко	гастрономічний туризм класифікується за його програмним забезпеченням (кулінарні свята та фестивалі), автор також виділяє івентивний гастрономічний туризм.
Г.Г. Вишневська, А.П. Бусигін	класифікують гастрономічний туризм за ключовими критеріями, такими як специфіка місцевості – сільський «зелений» та міський, мета поїздки або бажання спробувати певний напій або страви: винний, пивний, сирний, шоколадний
С. Саламатіна	до основних видів спеціалізації гастрономічного туризму відносить: винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктовো-ягідний, цигарковий, чайний, шоколадний, агро, змішаний.
Д.О. Стешенко, А.Ю. Парфіненко	визначають сільський, ресторанний, освітній, подієвий, а саме сільський - дегустацію місцевої кухні і продуктів,

	<p>вироблених у цьому регіоні; ресторанний - відвідування найбільш відомих і популярних ресторанів, що вирізняються високою якістю, ексклюзивністю кухні, а також національною спрямованістю; освітній - навчання в спеціальних освітніх установах із кулінарною спеціалізацією, а також курсів і майстер-класів; подієвий - відвідування місцевості в певний час із метою участі у громадських та культурних заходах із гастрономічною тематикою</p>
--	---

Існує класифікація гастрономічних турів за місцем проведення:



Рис.1.1 Види місць проведення гастрономічного туризму

Створено автором на основі [21]

Не менш важливим є зміст туру, що визначається його програмою. Одним із найяскравіших напрямів є івентивні гастрономічні подорожі, які пов'язані з традиційними святами та фестивалями [33].

Святкові подорожі часто стають найпопулярнішими у всьому світі гастротурами. Наприклад, Різдво – це час, коли у різних країнах подають традиційні страви, що відображають місцеві звичаї:

1. США, Франція, Німеччина, Великобританія: основна різдвяна страв – індичка, запечена з гарніром.
2. Східна Європа: традиційною стравою є запечений короп, що символізує достаток і благополуччя.
3. Скандинавські країни : на святковому столі часто можна побачити червоне м'ясо, зокрема оленину або поросся.
4. Україна: головною різдвяною стравою є кутя, приготована з пшениці або ячменю, з додаванням меду, горіхів та сухофруктів [21].

Одним із найцікавіших гастрономічних свят є також Масляна – символічне прощання із зимою та зустріч весни. Це свято широко відзначається у різних країнах світу:

У Західній Європі святкують Mardi Gras, який супроводжується карнавалами та застіллям перед початком Великого посту. У Чехії аналогічне свято має назву Masopust, а у Скандинавії його називають Fastelavn, у США популярним є International Pancake Day, коли традиційно готують млинці.

В Україні Масляна це веселі народні гуляння, де головною стравою є млинці – символ сонця та весняного оновлення. Завдяки Масляній туристи отримують можливість не лише скуштувати традиційні страви, а й дізнатися більше про народні звичаї та обряди. Це створює глибше занурення у місцеву культуру [16, 9].

Гастрономічний туризм можна розділити за такими напрямками:

- Тур сільськими місцевостями;
- Ресторанний тур;
- Освітній тур;
- Екологічний тур;

- Подієвий тур;
- Комбінований тур [19].

Загалом гастрономічний туризм охоплює цілу низку напрямків, кожен з яких відповідає за різні можливості для подорожей, а це в свою чергу дозволяє задовольнити найрізноманітніші інтереси туристів. Розглянемо основні з них. Тур по сільській місцевості – це можливість познайомитися з автентичними продуктами, що вирощуються та виробляються на місцевих фермах та господарствах. Цей вид туру часто включає в себе можливість безпосередньо брати участь у сільськогосподарських роботах: збір урожаю, догляд за тваринами або навіть участь у виготовленні традиційних продуктів. Туристи мають шанс скуштувати не лише свіжі овочі та фрукти, а й продукти, які важко знайти у супермаркетах – натуральні сири, домашні ковбаси, мед, варення та інші смаколики. Особливістю таких турів є те, що вони дозволяють відвідувачам максимально зануритись в атмосферу місцевого життя, дізнатися більше про традиції, культуру та навіть філософію життя місцевих жителів. Тури по сільській місцевості часто проводяться у малих селах чи селищах, що позбавлені метушні великих міст, що ще більше підкреслює атмосферу спокою і гармонії з природою.

Ресторанний тур – це найкращий вибір для тих, хто хоче дослідити гастрономічний світ через призму ресторанів. Такі подорожі зазвичай орієнтовані на відвідування престижних ресторанів, у яких працюють відомі шеф-кухарі, де пропонують авторські страви та страви, що здобули міжнародне визнання. Туристи можуть спробувати вишукані страви, відпочити в розкішних ресторанах, що спеціалізуються на певній кухні, будь-то французька, італійська, азійська чи сучасна [23].

Відвідування таких закладів дозволяє не тільки насолодитися високою кухнею, а й познайомитись з культурою гастрономії тієї чи іншої країни. Часто такі тури включають дегустації вина, сиру, шоколаду та інших делікатесів, що є частиною національної кулінарії.

Для тих, хто не лише хоче смакувати їжу, але й готувати її, існують освітні гастрономічні тури. Це курси та майстер-класи з кулінарії, які проводять професіонали на базі відомих кулінарних шкіл або у ресторанах. Тут туристи можуть навчитися готувати традиційні страви, освоїти нові техніки приготування їжі, познайомитись з різними кухнями світу та освоїти базові навички, що стануть в пригоді вдома.

Крім того, ці тури можуть включати навчання приготуванню екологічно чистих або органічних страв, що зараз є дуже популярним серед тих, хто підтримує принципи здорового харчування.

Екологічний гастрономічний туризм з кожним роком набирає популярності, оскільки все більше людей звертають увагу на екологічно чисті продукти та сталий розвиток. Цей тур дозволяє відвідати органічні господарства та фермерські ринки, де продають продукти, що не містять хімічних добавок і не шкодять навколишньому середовищу. Такі тури часто включають зустрічі з фермерами та виробниками, які розповідають про свої методи вирощування продуктів і виготовлення товарів без використання пестицидів, хімічних добрив та генетично модифікованих організмів. Тури цього типу можуть бути спрямовані на пізнання екологічного виробництва продуктів, відвідування органічних виноробень, фермерських господарств і сироварень, що допомагає туристам краще розуміти важливість органічного землеробства для здоров'я людини та планети [5].

Подієвий гастрономічний туризм орієнтований на відвідування певних культурних та громадських заходів, які мають гастрономічну тематику. Це можуть бути гастрономічні фестивалі, ярмарки, свята, шоу та конкурси кухарів. Наприклад, в Італії проводять фестивалі оливкового масла, в Іспанії – свята винограду, а в Японії – фестивалі суші та морепродуктів. Такі події дозволяють туристам відчувати справжній дух регіону, дізнатися більше про традиційні страви та насолодитися атмосферою свят. Це чудова можливість не лише скуштувати різноманітні

страви, а й долучитися до культурного життя країни, пізнати традиції її жителів через гастрономію [36].

Комбіновані гастрономічні тури створені для тих, хто вже добре знайомий з гастрономією певної країни або регіону і хоче поглибити свої знання, об'єднавши кілька напрямків у одну подорож. Такий тур дозволяє поєднувати гастрономічні заходи, освітні курси, відвідування екологічних господарств та участь у подіях. Це чудовий вибір для досвідчених туристів, які хочуть отримати максимальний досвід і зануритись у багатогранність гастрономії [12].

Аналізуючи вище вказане можна стверджувати, що гастрономічний туризм слугує як самостійний вид туризму та окрема туристична послуга, яка дозволяє максимально зануритись у культуру тої чи іншої місцевості шляхом дегустації страв та напоїв.

1.3 Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм стає все популярнішим у всьому світі, і багато країн пропонують унікальні маршрути для мандрівників, які хочуть досліджувати кулінарні традиції різних народів. Кожна країна має свою унікальну кухню, свою неповторну атмосферу і свої гастрономічні події, які приваблюють туристів з усіх куточків світу. Ось кілька країн, які є справжніми лідерами гастрономічного туризму. Розглянемо ресурсне забезпечення в туризмі в Таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 Ресурсне забезпечення гастрономічного туризму

Створено автором на основі [21; 22]

Назва ресурсів	Характеристика ресурсів
Природні ресурси	Цей компонент охоплює географічні й кліматичні умови, що впливають на виробництво

	<p>сільськогосподарської продукції. Якість місцевих продуктів, таких як вино, сири, м'ясні делікатеси, морепродукти, залежить від природних умов регіону. Наприклад, винні тури в Бордо (Франція) чи Тоскані (Італія) залежать від кліматичних особливостей, що забезпечують високий рівень виноробства.</p>
<p>Матеріально-технічні ресурси</p>	<p>До цієї категорії належать об'єкти гастрономічної інфраструктури: ресторани, виноробні, пекарні, фермерські господарства, продовольчі ринки, а також туристичні маршрути, спеціалізовані гастрономічні фестивалі та ярмарки. Важливе значення мають логістичні об'єкти – транспортна доступність до локацій, складські потужності для зберігання продукції, належні умови логістики харчових продуктів.</p>
<p>Кадрові ресурси</p>	<p>Якість гастрономічного туризму великою мірою залежить від рівня кваліфікації працівників сфери гостинності – кухарів, сомельє, гідів, рестораторів. Освітні заклади та професійні курси сприяють підготовці фахівців, що забезпечують високий рівень сервісу. Наприклад, кулінарні школи у Франції, такі як Le Cordon Bleu, є важливим кадровим ресурсом у гастротуризмі.</p>
<p>Інформаційні ресурси</p>	<p>Популяризація гастрономічного туризму відбувається через медіа, туристичні портали, соціальні мережі, спеціалізовані путівники та рейтинги (Michelin, Gault&Millau). Важливу роль</p>

	відіграють блогери та гастроkritики, які сприяють просуванню кулінарних традицій серед міжнародної аудиторії.
Інституційні ресурси	Регулювання гастрономічного туризму здійснюється на державному рівні через туристичні асоціації, міністерства туризму, місцеві адміністрації, що підтримують розвиток цього напрямку. Наприклад, винні дороги Європи, гастрономічні маршрути Італії чи програми підтримки фермерських господарств є частиною державної політики в галузі гастрономічного туризму.

Розглянемо країни-центри гастрономічного туризму та особливості. Франція займає особливе місце серед країн, де гастрономічний туризм процвітає. Французька кухня відома на весь світ завдяки своїм витонченим смакам і різноманіттю страв. Париж – це не тільки місто романтики, але й центр кулінарної майстерності. Від багетів і круасанів до вишуканих страв з морепродуктів та м'яса – кожен знайде тут щось для себе. Гастрономічні фестивалі Франції, такі як День сиру або свято каштана, дозволяють не тільки насолоджуватись смаками, але й зануритись у культуру країни. Особливо варто відвідати країну влітку, коли ринки заповнені свіжими фруктами та овочами, а фестивалі їжі відбуваються по всій країні [1; 10].

Фестивалі Франції:

- Fête de la Gastronomie – щорічний національний гастрономічний фестиваль, що проходить у вересні. Він об'єднує ресторани, виробників та любителів їжі, пропонуючи дегустації та майстер-класи.

- Salon du Chocolat – міжнародний фестиваль шоколаду, що проводиться в Парижі наприкінці жовтня.

- Fête du Fromage – свято сиру, що проходить у різних регіонах Франції, особливо в Альпах [10].

Італія – це справжній рай для любителів пасты, піци, сиру та вина. Кожен регіон має свої кулінарні традиції, і гастротуризм тут процвітає завдяки різноманітним смакам та унікальним рецептам. Північ Італії славиться багатими і ситними стравами, такими як ризотто, а на півдні ви знайдете легкі страви, багаті на овочі та морепродукти. Тут проводяться численні фестивалі, присвячені їжі, такі як фестиваль піци в Неаполі або міжнародний день пасты в жовтні. Італія – це не тільки про їжу, але й про традиції, тому гастрономічний туризм тут також охоплює винні тури та майстер-класи з кулінарії.

Фестивалі Італії:

1. Festa della Pasta – фестиваль пасты, що відбувається у вересні в різних містах Італії.
2. Napoli Pizza Village – фестиваль піци в Неаполі, де можна скуштувати найкращі традиційні та сучасні варіанти піци.
3. Alba White Truffle Festival – фестиваль білих трюфелів в Альбі, який триває з жовтня по листопад [27].

Іспанія пропонує гастрономічним мандрівникам справжній кулінарний рай. Кожен регіон цієї країни має свої унікальні страви. На південь Іспанії, в Андалусію, варто приїжджати влітку, щоб насолодитися холодним супом гаспачо, в той час як на півночі країни, в регіоні Басаї, туристи можуть скуштувати страви з м'яса і квасолі. Одним з найбільш популярних свят є свято восьминога в Галісії або фестиваль равликів у Лериді. Іспанія славиться не лише їжею, але й атмосферою, яку дарують фестивалі та гастрономічні події, що відбуваються цілий рік.

Фестивалі Іспанії:

1. La Tomatina – фестиваль томатів у Буньолі, що проходить у серпні.

2. Festa do Pulpo – свято восьминога в Галісії.
3. Feria de Abril – гастрономічний фестиваль у Севільї, що супроводжується традиційною музикою та танцями [27; 30].

Німеччина – це країна, де гастрономічні традиції тісно пов'язані з історією. Найпопулярніший гастрономічний фестиваль – це безумовно Октоберфест у Мюнхені, який щорічно приваблює мільйони туристів з усього світу. Але Німеччина пропонує більше, ніж просто пиво. Кулінарні страви цієї країни відзначаються ситністю та різноманітністю: наваристі супи, смажене м'ясо та ковбаси – це лише частина того, що ви можете скуштувати. Баварія, з її пивоварнями та ситною кухнею, є особливим місцем для гастрономічних мандрівників.

Фестивалі Німеччини:

1. Oktoberfest – найбільший у світі фестиваль пива в Мюнхені.
2. Stuttgarter Weindorf – фестиваль вина в Штутгарті.
3. International Green Week – міжнародний гастрономічний ярмарок у Берліні [1;42].

Греція славиться своєю багатю кулінарною спадщиною, де кожна страва несе в собі відбиток стародавніх традицій. Виноград, оливки, риба та мед – основні інгредієнти в грецьких стравах. Із сучасних гастрономічних свят варто відвідати Athens Street Food Festival, що проходить у травні. Крім того, кожен турист, що приїжджає до Греції, обов'язково повинен скуштувати місцеві страви, такі як мусака, сувлакі та традиційні десерти на основі меду і горіхів.

Фестивалі Греції:

1. Athens Street Food Festival – гастрономічний фестиваль, що проходить у травні.
2. Sani Gourmet Festival – фестиваль високої кухні на півострові Халкідікі.
3. Rethymno Wine Festival – фестиваль вина на острові Крит [1;43].

Португалія – це країна, де морепродукти та вино займають важливе місце в гастрономічній культурі. Лісабон та Порту славляться своїми рибними стравами та морськими делікатесами, такими як бакаляу – солена тріска. Португалія також знаменита своєю кухнею на основі винограду, адже це країна, де вирощують понад 300 різних сортів винограду. Тут проходять численні фестивалі, де можна скуштувати вино, страви з морепродуктів і традиційні кондитерські вироби.

Фестивалі Португалії:

1. Lisbon Fish and Flavors – фестиваль морепродуктів у Лісабоні.
2. Festa do Queijo – свято сиру в Серпі.
3. Douro Wine Festival – фестиваль вина у винному регіоні Дору [27; 38].

Великобританія – це не тільки чай і крекери, а й багатий гастрономічний досвід. Британці славляться своїми смачними пудингами, а також різноманітними м'ясними стравами, такими як ростбіф та біфштекс. Однак Шотландія та Уельс теж мають свої гастрономічні перлини, наприклад, знамените шотландське хагіс. У Великобританії проводяться численні кулінарні фестивалі, на яких можна скуштувати місцеві страви, а також прийняти участь у майстер-класах з приготування традиційних британських страв.

Фестивалі, які проходять на території Великої Британії:

1. Taste of London – головний фестиваль (гастрономічний) британської столиці, що проводиться в Ріджентс-парку в липні. Це одне з найбільших кулінарних свят, яке приваблює тисячі гурманів та любителів їжі з усього світу, пропонуючи величезний вибір страв від провідних ресторанів та шеф-кухарів.

2. Abergavenny Food Festival – фермерський ярмарок, що проходить у вересні в Уельсі. Це подія для тих, хто цінує органічні продукти, місцеві смаколики та сільськогосподарську спадщину. Тут можна

не лише спробувати свіжі продукти, але й побувати на майстер-класах та дегустаціях.

3. Nyetimber Dorset Seafood Festival – фестиваль, який проводять в графстві Дорсет у вересні. Учасники мають змогу насолодитися свіжими морепродуктами, що вирощуються та виловлюються прямо в цьому регіоні, а також дізнатися більше про місцеві традиції приготування морських делікатесів [1; 10; 50].

Данія, країна, відома своїми бутербродами, також приваблює гастрономічних мандрівників. Тут можна скуштувати більше ніж 700 варіантів бутербродів – мова не тільки про традиційні канапе, а й багатоповерхові сендвічі. Житній хліб, використовуваний для приготування смачної каші, є популярним сніданком серед місцевих. Найбільші гастрономічні події Данії включають Copenhagen Cooking & Food Festival, що проходить в серпні в Копенгагені, а також фестиваль в Орхусі у вересні, який вважається одним із найважливіших гастрономічних заходів у Північній Європі.

Фестивалі Данії:

1. Copenhagen Cooking & Food Festival – головний гастрономічний фестиваль Копенгагена.
2. Aarhus Food Festival – фестиваль їжі у вересні в Орхусі.
3. Roskilde Festival – музично-гастрономічний фестиваль у Данії.[30]

Україна – це справжня перлина гастрономічного туризму. Наша країна має багаті кулінарні традиції, неповторні сири, вино та безліч регіональних страв, кожна з яких розповідає свою унікальну історію. В Україні гастрономічні події привертають увагу не тільки місцевих жителів, але й туристів з різних куточків світу. Кожен регіон має свій характерний смак – від смачних традиційних борщів до вина та сиру. Тут проводяться

різноманітні фестивалі, які не лише знайомлять з національною кухнею, але й дозволяють відчутти атмосферу культурної спадщини країни.

Фестивалі України:

1. Lviv Cheese and Wine Festival – осінній фестиваль у Львові, де можна скуштувати найкращі українські сири та вина.
2. БорщФест – фестиваль борщу, що проходить у різних регіонах України, популяризуючи національну страву.
3. Закарпатський фестиваль вина – традиційний винний фестиваль у Мукачеві, який приваблює любителів якісного українського вина.
4. Сакура Фест – фестиваль, що проходить в Ужгороді навесні, поєднуючи святкування цвітіння сакури з гастрономічними заходами та традиційною кухнею Закарпаття [9; 13; 14; 16; 25,].

Гастрономічний туризм стає важливою частиною розвитку туристичних напрямків. Він не тільки сприяє просуванню місцевих продуктів і страв, але й підвищує інтерес до культурної спадщини та історії кожного регіону. Світовий потенціал для розвитку гастрономічного туризму величезний, і ця сфера продовжує активно розвиватися, стаючи важливим економічним інструментом для багатьох країн. Гастрономічний туризм відкриває перед мандрівниками безліч можливостей для дослідження не тільки кухні, але й культури та історії кожної країни. Кожна гастрономічна подорож – це не просто дегустація страв, а й шлях до розуміння традицій і звичаїв народу, що робить гастротуризм особливо привабливим для тих, хто хоче зануритись у неповторну атмосферу кожної країни.

Завдяки гастрономічним фестивалям, місцевим гастрономічним подіям та майстер-класам, мандрівники можуть не лише насолоджуватися смачними стравами, але й поринути у культурну атмосферу, що є важливою складовою кожної подорожі. Кожна країна, кожен регіон мають свої кулінарні перлини, і гастрономічний туризм відкриває можливості для їх вивчення та оцінки.

РОЗДІЛ 2. ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ В АВСТРІЇ, У ТОМУ В ШТИРІЇ

2.1 Чинники розвитку гастрономічного туризму в країні

Австрія – одна з найбільших країн Європи, що поєднує багаті природні ресурси, високі альпійські гори, численні озера та родючі рівнини. Її географічне розташування на перехресті кількох культур і цивілізацій, а також сприятливі кліматичні умови відіграють значну роль у формуванні австрійської гастрономії. Вражаюче поєднання старовинних рецептів, культурних традицій сусідніх країн та багатство місцевих продуктів створюють унікальні гастрономічні пропозиції для туристів, які бажають знайти не тільки смакові, але й культурні враження.

Австрійська кухня славиться своєю різноманітністю та регіональними особливостями. Кожен австрійський регіон має свою специфіку в гастрономічних традиціях, що дозволяє туристам подорожувати не тільки в межах країни, а й у межах кулінарної культури, відкриваючи для себе нові смаки, історію і традиції. Від страв із м'яса і картоплі до вишуканих десертів, таких як віденський шніцель, яблучний штрудель і популярні австрійські вина гастрономічні подорожі Австрією є захоплюючими і смачними.

Географія Австрії має значний вплив на її гастрономічні традиції. Країна розташована в Альпах, що забезпечує значний обсяг гірських пасовищ для тварин, а також надає ідеальні умови для вирощування традиційних австрійських продуктів. Молочні продукти, м'ясо (переважно свинина і яловичина), картопля, капуста, гриби, овочі – все це є основою австрійської кухні. Спеціальні сири, ковбаси та вареники – традиційні страви, що є частиною національної кухні, широко популярні як в самій Австрії, так і серед туристів [7; 39].

Серед важливих природних ресурсів є також виноробні регіони, де вирощуються знамениті вина, зокрема в таких районах, як Вахау, Кампталь, Нойзідлерзеє, що славляться білим вином Ріслінг і розливним грюнер Велтлінер. Виноробні традиції в Австрії настільки глибоко вкорінені в історії країни, що винний туризм є однією з основних складових гастрономічного досвіду.

Австрія є одним із найбільших виробників вина в Європі, і її виноробні райони мають високу репутацію в усьому світі. Винний туризм є важливою частиною австрійського гастрономічного досвіду. Туристи мають можливість відвідати виноградники, дізнатися більше про виробничі процеси, взяти участь у дегустаціях, а також побувати на винних святкуваннях, що дозволяє глибше зрозуміти культурну спадщину країни. Окрім цього, багато виноробних регіонів Австрії є частинами списку Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, що робить ці місця ще більш привабливими для туристів, що цікавляться історією виноробства.

Гастрономічний туризм Австрії тісно пов'язаний із сільським господарством та фермерськими господарствами, де туристи можуть не лише скуштувати місцеві продукти, а й побувати на місці їх виробництва. Молочні продукти, традиційні австрійські ковбаси, сири та інші харчові продукти з фермерських господарств дозволяють туристам знайомитися з автентичними смаками, які не можна знайти в супермаркетах. Фермерські ринки є популярними серед туристів, що бажають спробувати смачні свіжі продукти, які відрізняються високою якістю та натуральністю [28].

Особливо популярними є регіони, де фермерські господарства активно взаємодіють з туристами, пропонуючи їм не лише дегустацію продукції, але й участь у різних заходах, таких як традиційне виготовлення сиру або пекарські майстер-класи.

Австрія славиться своєю гастрономічною культурою та вишуканими ресторанами, які часто отримують зірки «Мішлен» за високу якість

обслуговування і кухні. Відень, Зальцбург та Інсбрук – міста, де можна знайти найкращі ресторани, що пропонують страви, які поєднують сучасні інгредієнти з традиційними австрійськими рецептами. Саме ці міста стали центрами гастрономічного туризму, оскільки вони поєднують історичну атмосферу, кулінарні традиції та інновації в сфері гастрономії [32].

Австрія також відома великою кількістю гастрономічних фестивалів, таких як Віденський фестиваль вина, фестиваль сиру і вина в Штирії, а також численні ярмарки, присвячені австрійським продуктам та традиціям. Ці заходи є важливими для розвитку гастрономічного туризму, оскільки вони надають туристам можливість насолодитися національними стравами та дізнатися більше про австрійську кухню.

Не можна не згадати про Віденську кавову культуру, яка є частиною світової спадщини ЮНЕСКО. Віденські кав'ярні стали культурними центрами, де зустрічаються місцеві жителі та туристи, щоб насолодитися традиційними кавовими напоями та класичними десертами, такими як торт «Захер» або яблучний штрудель. Віденська кавова культура є невід'ємною частиною туристичного досвіду, оскільки вона дозволяє поринути в атмосферу старовинних традицій та насолодитися часом, проведеним в одному з найбільш знаменитих кафе світу [1].

Гастрономічні фестивалі займають важливе місце в культурному житті Австрії, вони є важливим елементом гастрономічного туризму. Кожен рік країна проводить численні фестивалі, які присвячені різноманітним аспектам кулінарної культури, від традиційних продуктів до новітніх гастрономічних тенденцій. Ці заходи привертають тисячі туристів з різних куточків світу, які прагнуть не лише скуштувати смачні страви, але й зануритись в атмосферу місцевих традицій, познайомитись із кулінарними техніками та культурною спадщиною Австрії.

1. Віденський фестиваль вина (Wiener Weinfest). Віденський фестиваль вина є одним із найбільших гастрономічних подій в Австрії.

Щороку у вересні, на площі перед знаменитим віденським Ратушем, збираються найкращі винороби з Віденського винного регіону, щоб продемонструвати свою продукцію. У рамках фестивалю відвідувачі мають можливість скуштувати різноманітні вина, насолодитися атмосферою виноробних традицій та познайомитись із новими сортами вин, що виробляються у Відні. Віденський фестиваль вина – це не лише можливість дегустації, але й святкування культури виноробства, яка є невід’ємною частиною австрійської гастрономії. [29]

2. Фестиваль сиру та вина в Штирії (Käse & Wein Festival). Цей гастрономічний фестиваль проводиться в Штирії, одному з найбільших виноробних регіонів Австрії, і є справжнім святом для поціновувачів сиру та вина. Тут туристи можуть скуштувати різноманітні місцеві сири, які виготовляються з молока місцевих корів, а також вина, що вирощуються на виноградниках Штирії. Фестиваль проходить в атмосфері традиційного австрійського села, де можна познайомитись з виробниками продуктів, спробувати їхню продукцію, а також дізнатись більше про процес виробництва сиру і вина [29].

3. Фестиваль яблучного штруделя (Apfelstrudel Fest). Цей фестиваль, який проходить щорічно в місті Нойзідль-ам-Зее (район Бургенланд), присвячений одному з найпопулярніших десертів Австрії – яблучному штруделю. Фестиваль збирає як місцевих жителів, так і туристів, які мають можливість спостерігати за процесом приготування цього знаменитого десерту, брати участь у майстер-класах та, звісно, насолоджуватися різними варіантами штруделя. Це свято смаку дозволяє познайомитись з історією страви, її еволюцією та важливістю в австрійській кухні. [29].

4. Фестиваль гастрономії в Зальцбурзі (Salzburger Fest der Genüsse). Зальцбург – не лише культурна столиця, а й місце проведення чудового гастрономічного фестивалю. У рамках цього заходу місцеві

ресторани, фермери та виробники органічних продуктів представляють свою продукцію. Туристи можуть скуштувати традиційні страви, які поєднують старовинні рецепти з інноваційними методами приготування, а також насолодитися вишуканими сирами, ковбасами, десертами та стравами з використанням місцевих інгредієнтів [48; 51].

5. Тирольський фестиваль продуктів (Tiroler Genuss Festival). У Тіролі щорічно проходить фестиваль, присвячений місцевим традиціям кулінарії та сільському господарству. У рамках цього фестивалю туристи можуть скуштувати тирольські спеціалітети, такі як сири, ковбаси, хліб і традиційні страви, які часто готуються за старовинними рецептурами. Також організуються майстер-класи та дегустації, де гості можуть дізнатися більше про історію тирольської кухні [32;36].

6. Фестиваль кави у Відні (Wiener Kaffeehaus Festival). Відень є домом знаменитої кавової культури, і це свято привертає увагу туристів, які прагнуть поринути у світ вишуканої віденської кави. Кавові фестивалі у Відні проводяться протягом року, але найбільш значущими є заходи, що відбуваються навесні та влітку. Відвідувачі можуть не лише скуштувати традиційні напої, такі як кави в стилі «віденська», але й дізнатись більше про традиції приготування кави, історію її появи в Австрії, а також насолодитись віденською атмосферою у легендарних кав'ярнях [1; 41].

7. Фестиваль меду в Каринтії (Kärntner Honigfest). Фестиваль меду, який проходить у Каринтії, присвячений одному з найважливіших природних продуктів цього регіону – меду. Туристи мають можливість скуштувати різні види меду, який виготовляється місцевими бджолярами, а також побачити процес виготовлення меду, брати участь у майстер-класах та дізнатися більше про роль цього продукту в австрійській кулінарії [41].

8. Фестиваль перцю у Форарльберзі (Pfungstfest der Pfeffer). Цей фестиваль проходить у Форарльбергу і є святом не тільки для любителів прянощів, а й для всіх, хто цікавиться приготуванням їжі з використанням

спецій. Тут можна познайомитися з різноманітними видами перцю, його історією та використанням у кухнях різних країн. Також організуються кулінарні майстер-класи, де готують страви з використанням перцю як основного інгредієнта [31].

Гастрономічні фестивалі в Австрії – це не лише чудова можливість скуштувати найкращі страви та напої країни, але й поглибити знання про місцеві традиції, кухню та культуру. Від фестивалів вина до святкових подій, присвячених сиру, каві чи меду, Австрія пропонує туристам неймовірно багатий гастрономічний досвід, який здатен задовольнити найвибагливіших гурманів.

2.2 Географічні особливості національної кухні

Австрійська національна кухня поєднує в собі традиції різних народів, що колись входили до складу Австро-Угорської імперії. Вона славиться ситними м'ясними стравами, витонченими десертами та якісною випічкою. Найвідомішими стравами є віденський шніцель, тафельшпіц (відварена яловичина), гуляш і штрудель. Австрійці особливо цінують культуру кавування, а Відень відомий своїми затишними кав'ярнями, де подають знаменитий меланж та апетитні торти, такі як «Захер». Національна кухня Австрії є дуже колоритною, це можна побачити на прикладі рисунку 2.1.

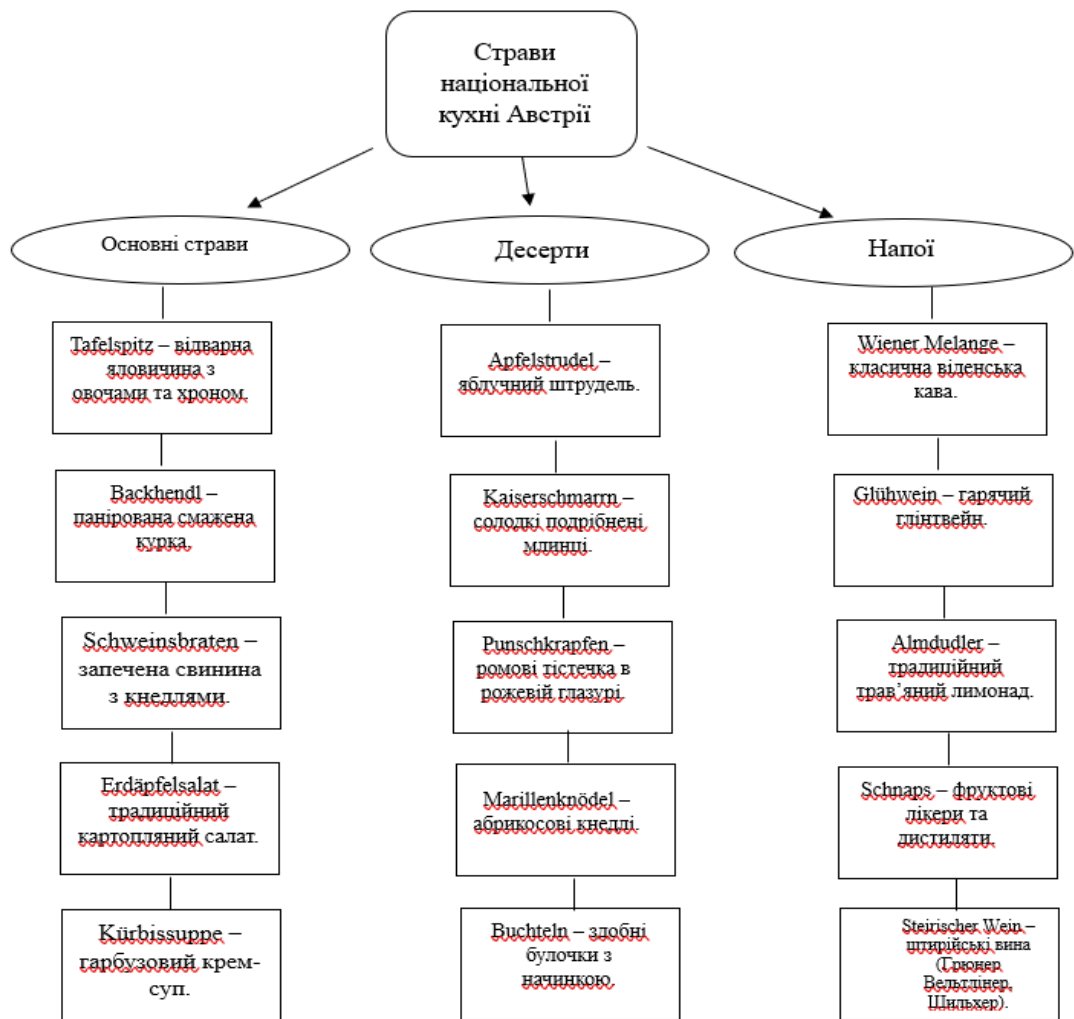


Рис. 2.1 Страви національної кухні Австрії

Створено автором на основі [1; 32]

Географічне розташування Австрії має суттєвий вплив на формування її національної кухні, яка відзначається багатством та різноманіттям. Країна знаходиться в самому серці Європи, що дозволяє їй поєднувати різні кулінарні традиції з сусідніх країн, таких як Німеччина, Італія, Угорщина, Чехія та Словаччина. Така географічна позиція зробила австрійську кухню справжнім переплетенням регіональних смаків, де кожна місцевість має свої характерні страви, інгредієнти та кулінарні особливості [7; 27].

1. Гірські регіони – Тіроль і Штирія. Гірські території Австрії, зокрема Тіроль та Штирія, мають значний вплив на місцеву кухню. Високі Альпи та

гірські хребти створюють унікальні умови для сільського господарства, що обумовлює наявність особливих інгредієнтів і страв.

Тіроль відомий своєю кухнею, яка ґрунтується на використанні місцевих продуктів, таких як свинина, яловичина, а також молочні продукти, зокрема сири. Тірольський шницель – одна з найвідоміших страв цього регіону, що нагадує традиційний віденський шницель, але часто подається з картопляним салатом або кислою капустою. У гірських районах часто готують страви, які легко готувати на вогні або у пічках. Типовими є також тірольські пельмені (Schlutzkrapfen) – вареники з різними начинками, як-от шпинат чи сир.

Штирія славиться не лише виноробством, але й такими кулінарними спеціалітетами, як Steirisches Wurzelfleisch – тушковане м'ясо з овочами, і Käferbohnen – страви з великою червоною квасолею, що вирощується в регіоні. Крім того, Штирія відома своїми гарбузовими продуктами, особливо гарбузовим маслом, яке використовується як приправа до салатів та інших страв [7].

2. Долини і рівнини – Нижня Австрія та Бургенланд. Нижня Австрія та Бургенланд – це регіони, де розташовані великі рівнини та долини, які сприяють розвитку сільського господарства. В цих районах вирощують багато овочів, фруктів, зокрема яблука, сливи, груші, а також зернові культури. Оскільки ці області межують з Угорщиною та Чехією, їх кухня має багато спільних рис із сусідніми країнами.

Нижня Австрія славиться своїми картопляними стравами – такі як Erdäpfelsalat (картопляний салат) або Erdäpfelkas (картопляний сир). Крім того, цей регіон знаменитий вирощуванням виноградників і виробництвом високоякісних вин.

Бургенланд, розташований на кордоні з Угорщиною, має кулінарні традиції, схожі на угорські, з численними стравами, що включають паприку та інші овочі. Однією з популярних страв є паприкаш – тушковане м'ясо з

паприкою та іншими овочами, часто подається з картоплею або домашньою локшиною.

3. Віденська кухня та її урбаністичний вплив. Столиця Австрії, Відень – це місто, яке поєднує старовинні традиції з урбаністичними впливами, і кухня тут не є винятком. Віденська кухня отримала великий вплив від різних європейських культур, особливо від Італії, Угорщини та Німеччини.

Віденський шніцель, мабуть, найвідоміша австрійська страва, є чудовим прикладом того, як поєднуються традиції і простота місцевої кухні. Класичний шніцель – це відбите м'ясо, яке обвалюється в панірувальних сухарях і обсмажується на олії. Цю страву часто подають з картопляним салатом, що є ще однією важливою складовою віденської кухні.

Віденський штрудель, зокрема яблучний штрудель, є символом віденської кулінарії. Віденська кавова культура також відзначається своїм неповторним стилем: віденські кав'ярні є місцем, де народилися багато кулінарних традицій, зокрема у використанні кави в десертах, таких як віденський торт [7].

4. Південний вплив – Італія і Балкани. Завдяки географічній близькості до Італії та Балкан, австрійська кухня отримала велику кількість кулінарних ідей і страв із цих регіонів. Так, наприклад, на південь від Альп, у Каринтії та інших південних регіонах, популярні страви, які нагадують італійську кухню.

Каринтійська кухня характеризується використанням місцевих інгредієнтів, таких як картопля, кукурудза та різноманітні трави. Тут готують популярні страви, як-от каринтійські клоші (Kärntner Kasnudeln) – вареники з різноманітними начинками, включаючи сир та картоплю [7; 27].

5. Виноробні регіони – Вахау, Камптал і Нойзідлерзеє. Виноробні регіони Австрії є не лише важливими для виробництва вина, але й відіграють роль у формуванні гастрономічних традицій. Регіони, такі як Вахау, Камптал та Нойзідлерзеє, відомі своїми виноградниками та

місцевими продуктами, що є основою численних гастрономічних подій, фестивалів та традицій.

Вина регіону Вахау, такі як *Ріслінг* і *Грюнер Велтлінер*, часто поєднуються з місцевими стравами з риби та птиці. Важливою частиною культури Вахау є також вирощування фруктів, таких як абрикоси, які використовуються в десертах та консерваціях [29].

На рис. 2.2 представлені регіони Австрії за туриською популярністю, яка вирахована в доходах (валюта євро). Лідирує регіон Тіроль.

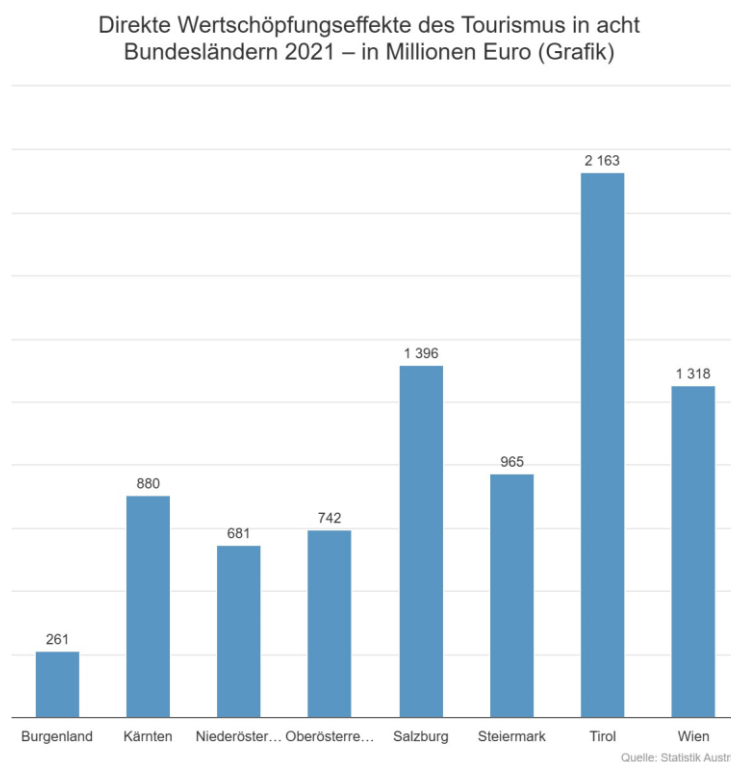


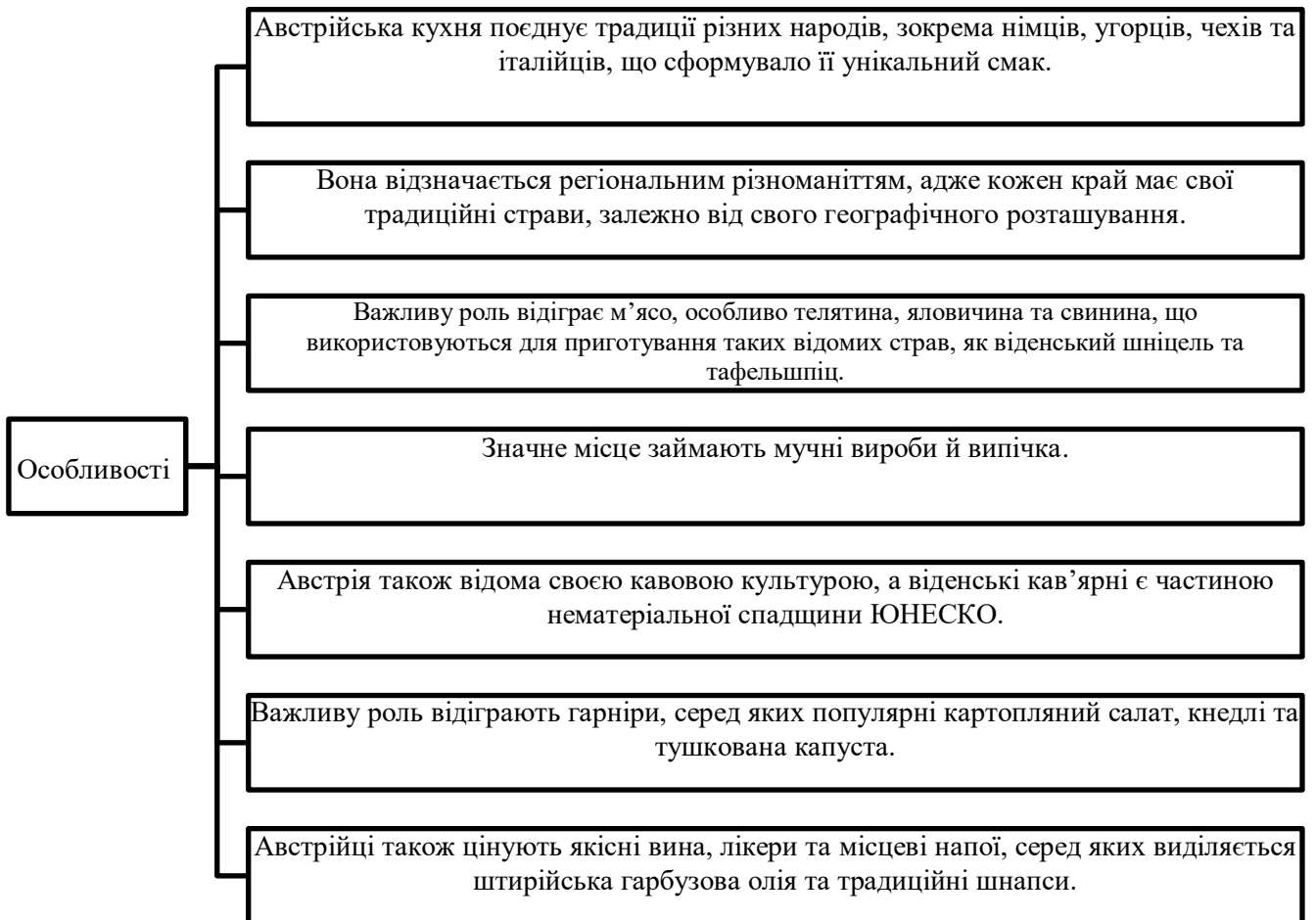
Рис. 2.2 Прямі ефекти створення цінності від туризму у 8-ми федеральних земель у 2021 р. , у млн євро [47]

6. Віденська кавова культура. Кава є невід’ємною частиною австрійської культури. Віденські кав’ярні – це місце зустрічей, де можна насолодитися класичними кавовими напоями, такими як:

- *Меланж* (аналог капучино);
- *Кайзеркаффе* (кава з яєчним жовтком і медом);
- *Айшпеннер* (кава з вершками);
- *Францисканер* (кава з молоком і вершками) [32].

У 2011 році віденська кавова культура була внесена до списку нематеріальної спадщини ЮНЕСКО, що підкреслює її значення для країни [1].

Рис. 2.3 Особливості австрійської кухні.
Створено автором на основі [1; 32]



Австрійська кухня є унікальним поєднанням кулдоінарних традицій різних народів, які вплинули на її розвиток. Вона сформувалася під впливом німецької, угорської, чеської, італійської, балканської та навіть французької кухонь. Однак, попри таке розмаїття впливів, вона зберегла власну автентичність і регіональні особливості. Треба додати, що австрійська кухня – це справжнє поєднання традицій та регіональних особливостей. Вона

відрізняється різноманітністю м'ясних страв, смачними десертами, високоякісними винами та розвиненою кавовою культурою. Завдяки використанню натуральних місцевих продуктів і збереженню традиційних рецептів, гастрономія Австрії приваблює туристів з усього світу та є важливою частиною культурної спадщини країни.

2.3 Аналіз послуг гастрономічного туризму Австрії (на прикладі Штирії)

Штирія – це один із найбільш привабливих регіонів Австрії для гастрономічного туризму. Завдяки сприятливому клімату, родючим землям і багатим кулінарним традиціям цей регіон є справжнім раєм для гурманів. Тут поєднуються старовинні рецепти, які передаються з покоління в покоління, інноваційні підходи до приготування страв і увага до якості місцевих продуктів.

Розглянемо, яке місце займає туризм в економіці цієї федеральної землі Австрії.

Опис таблиці: "Регіональне економічне значення туризму в восьми федеральних землях Австрії за 2021 рік" (Додаток Є).

Ця таблиця містить статистичні дані щодо економічного впливу туристичної галузі на вісім федеральних земель Австрії у 2021 році. Вона відображає значення прямих і загальних (прямих та непрямих) ефектів валової доданої вартості від туризму, виражені у мільйонах євро.

Проаналізувавши її можна зробити такі висновки:

Дані по Штирії:

- Пряма валова додана вартість: 965,26 млн євро
- Загальна валова додана вартість: 1443,35 млн євро
- Штирія має середній рівень економічного впливу туризму у порівнянні з іншими федеральними землями Австрії.

Отже, на підставі проаналізованого можна зробити такі висновки:

1. Найбільший економічний вплив туризму зафіксовано у Тіролі, Зальцбурзі та Відні.
2. Різниця між прямими та загальними ефектами показує значний мультиплікативний вплив туризму на економіку регіонів.
3. Менш залежні від туризму регіони, такі як Бургенланд та Нижня Австрія, демонструють нижчі показники валової доданої вартості.
4. Штирія має значний, але не найвищий економічний вплив від туризму, поступаючись Тіролю та Зальцбургу.

Австрійська статистика також вважає, що такі туристично привабливі регіони, як Тіроль та Відень є перезавантаженими туристами, і це дуже турбує місцеве населення. Тому Штирія за рахунок гастрономічного туризму має всі шанси підвищити рівень доходів від туризму.

Розглянемо Штирію в гастрономічному напрямі. Варто зазначити, що Штирія є центром екологічного землеробства та виробництва органічних продуктів. Особливо популярними є фермерські господарства, які пропонують туристам можливість не лише спробувати місцеві делікатеси, а й ознайомитися з процесом їхнього виробництва [24].

Популярні продукти Штирії:

- **Гарбузова олія (Kürbiskernöl)** – цей продукт є візитівкою регіону. Олія має темно-зелений колір, насичений горіховий смак і використовується для приготування салатів, соусів і десертів.
- **Штирійські яблука** – регіон славиться великими яблуневими садами. Тут виробляють не лише свіжі яблука, а й соки, варення та сидр.
- **Сири та молочні продукти** – місцеві ферми пропонують широкий асортимент сирів ручної роботи, серед яких відомий Ennstaler Steirerkas.
- **М'ясні делікатеси** – в регіоні популярні копчені ковбаси, шинка та особливий штирійський шпіг (Speck).

- **Мед та продукти бджільництва** – багато фермерських господарств займаються виробництвом меду, який користується великою популярністю серед туристів.

Види гастрономічних послуг:

- Дегустації продуктів на фермах;
- Майстер-класи з приготування традиційних страв;
- Тури на органічні ферми, де туристи можуть взяти участь у збиранні врожаю;
- Відвідування фермерських ринків у містах Грац, Бад-Глайхенберг, Лойбен [27].

Штирія – це один із найкращих виноробних регіонів Австрії. Винні традиції тут налічують сотні років, а сучасні виноробні зберігають високі стандарти якості.

Основні винні регіони Штирії:

1. **Південна Штирія (*Südsteiermark*)** – відома своїми ароматними білими винами, зокрема Грюнер Вельтлінер та Совіньйон Блан.
2. **Східна Штирія (*Oststeiermark*)** – тут виробляють фруктові вина та лікери, зокрема яблучне та вишневе вино.
3. **Західна Штирія (*Weststeiermark*)** – особливо відома рожевим вином Schilcher, яке має унікальний кислуватий смак.

Види винних послуг, які можна отримати в Штирії:

- Винні маршрути (*Steirische Weinstraße*) із дегустаціями в найкращих виноробнях.
- Екскурсії виноградниками з розповідями про процес вирощування винограду та виробництва вина.
- Дегустаційні зали та винні льохи, де туристи можуть скуштувати ексклюзивні вина.
- Фестивалі вина, що проходять у жовтні-листопаді [29;39].

Штирія є місцем проведення численних гастрономічних фестивалів, які щороку приваблюють тисячі туристів.

Найпопулярніші гастрономічні фестивалі:

1. **Фестиваль гарбузової олії (Kürbiskernöl Festival)** – святкується щороку у вересні; включає ярмарки, майстер-класи, дегустації страв із гарбузовою олією; місце проведення: місто Фельдбах.

2. **Фестиваль яблук (Apfel Fest)** – присвячений штирійським яблукам та сидру; включає паради, концерти, дегустації яблучних страв і напоїв; проводиться у жовтні в регіоні Вайц.

3. **Штирійський винний фестиваль (Steirischer Weinfest)** – найбільше святкування вина в Австрії. Винороби з усього регіону представляють свої найкращі вина; проходить у Граці та інших містах Штирії у жовтні [52].

Штирійська кухня поєднує прості сільські рецепти з високою кухнею. У ресторанах регіону можна скуштувати традиційні страви, які виготовляються з місцевих продуктів.

Найвідоміші страви Штирії:

- ***Backendl*** – хрустка смажена курка, яку часто подають із салатом, заправленим гарбузовою олією.
- ***Kasnudeln*** – вареники з сиром, картоплею та зеленню.
- ***Steirisches Wurzelfleisch*** – тушковане м'ясо зі спеціями.
- ***Schilcher Sturm*** – молоде вино, яке п'ють восени [12].

Кращі гастрономічні заклади Штирії:

- ***Aiola im Schloss (Грац)*** – висококласний ресторан із традиційною кухнею.
- ***Gasthof Pichler (Вайц)*** – відомий сімейний ресторан із місцевими делікатесами.
- ***Weingut Tement (Південна Штирія)*** – виноробня з рестораном, що пропонує дегустаційні меню [23].

Штирія є унікальним гастрономічним напрямком, який поєднує традиції, екологічно чисту продукцію та сучасний підхід до гастрономічного туризму. Туристи можуть насолодитися різноманітними винами, сільськими делікатесами, відвідати фермерські господарства та взяти участь у гастрономічних фестивалях.

Таким чином, гастрономічний туризм у Штирії є важливим елементом туристичної індустрії Австрії, залучаючи відвідувачів з усього світу.

РОЗДІЛ 3. ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТУРУ «ШТИРІЯ НА СТОЛІ»

3.1 Програма та маршрут туру

Штирія – це один із найбільш гастрономічно багатих регіонів Австрії, який славиться не тільки своїми виноробними традиціями, але й безліччю сільськогосподарських продуктів, таких як олія, сир, м'ясо, фруктові варення та інші автентичні австрійські страви.

Концепція туру:

Назва туру: «Штирія на столі». Тривалість туру – 9 днів, 8 ночей. Основною метою туру є ознайомлення з гастрономічною спадщиною Штирії через відвідування місцевих виноробних господарств, дегустації традиційних страв, знайомство з місцевими сільськогосподарськими продуктами та екскурсії по культурних і природних пам'ятках регіону.

Тур розроблений для групи до 20 осіб, здебільшого для туристів із України середнього достатку, різного віку та з інтересом до гастрономії. Учасники зможуть зануритися у культурну атмосферу Штирії, відвідати численні фермерські ринки, майстер-класи, виноробні підприємства та сільські господарства.

Точкою збору групи туристів у Львові є платна парковка біля Залізничного вокзалу. О 07:00 ранку туристи виїжджають автобусом до перетину українсько-польського кордону. Подальша подорож планується саме цим видом транспорту.

Картосхему маршруту можна переглянути на рис.3.1.

Місце початку і закінчення туру – Львів-Львів.

Час старту і закінчення туру – 07:00-20:30.

Перелік транспортних засобів, що будуть здійснювати заплановане перевезення туристів – автобус.

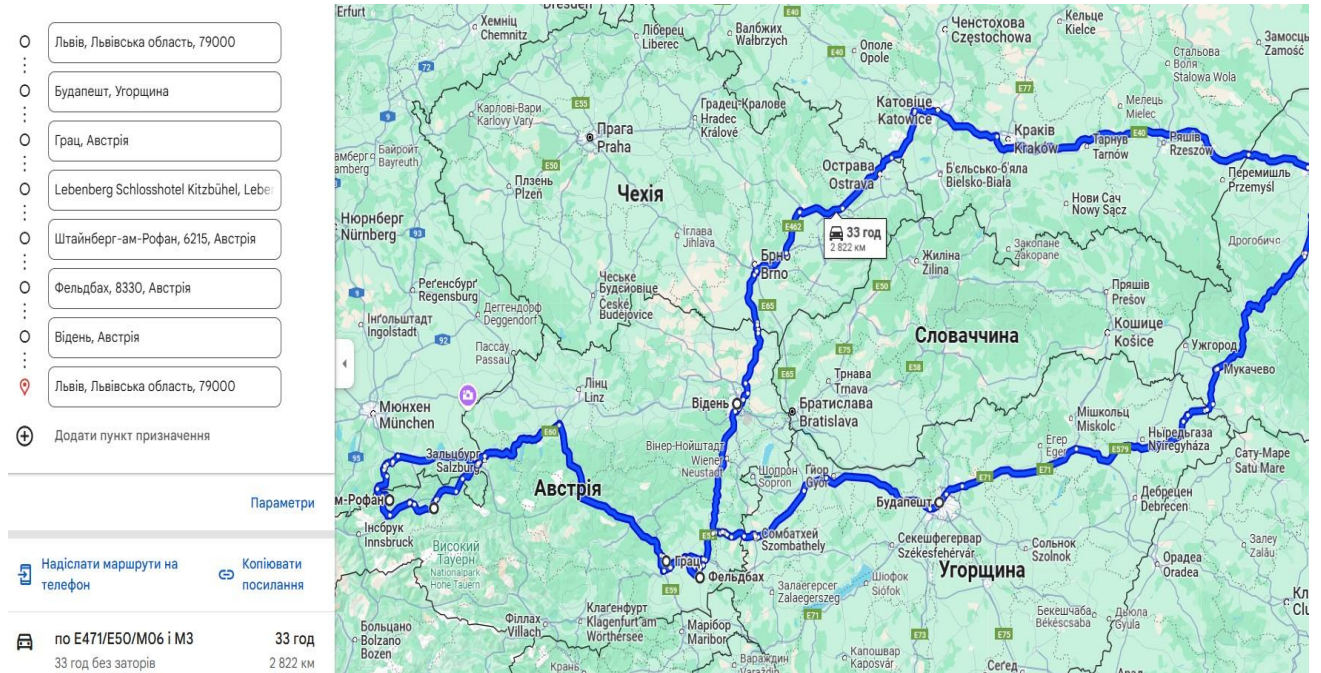


Рис. 3.1 Картоschema гастрономічного туру "Штирія на столі"

З програмою туру можна ознайомитися в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Туристична програма туру «Штирія на столі»

Тривалість туру: 9 днів / 8 ночей

День 1	<p>Збір групи та початок подорожі.</p> <p>Ранковий виїзд зі Львова (о 07:00).</p> <p>Переїзд до Будапешта (Угорщина).</p> <p>Прибуття та розміщення в готелі.</p> <p>Оглядова екскурсія найцікавішими місцями міста.</p> <p>Вечеря в ресторані готелю.</p> <p>Вільний час для самостійних прогулянок та відпочинку.</p>
День 2	<p>Ранковий сніданок у ресторані готелю.</p> <p>Виселення та виїзд у напрямку Штирії.</p> <p>Прибуття до Граца – адміністративного центру Штирії.</p> <p>Розміщення в готелі.</p>

	<p>Оглядова прогулянка містом: відвідування замку Шлосберг, знайомство зі старовинною архітектурою історичного центру.</p> <p>Вечеря в ресторані при готелі (оплачується окремо).</p> <p>Вільний час для відпочинку та самостійного дослідження міста.</p>
День 3	<p>Ранковий сніданок у ресторані готелю.</p> <p>Подорож до виноробного господарства в регіоні Штайртал, знайомство з традиціями місцевого виноробства. Дегустація відомих сортів, зокрема фірмового Штайрталер Грюнер Вельтлінер.</p> <p>Кулінарний майстер-клас із приготування традиційних штирійських страв: ароматного шніцеля або ситних гіркушних кнедлів.</p> <p>Вечеря в ресторані готелю (оплачується додатково).</p> <p>Вільний час для відпочинку або самостійних прогулянок.</p>
День 4	<p>Ранковий сніданок у ресторані готелю.</p> <p>Візит на фермерський ринок у Граці, де можна скуштувати місцеві делікатеси: ароматні сири, свіжоспечений хліб, натуральний мед і сезонні фрукти.</p> <p>Кулінарний майстер-клас із виготовлення автентичної штирійської гарбузової олії за традиційною технологією.</p> <p>Обід із страв, приготованих під час майстер-класу.</p> <p>Вечеря в ресторані готелю (оплачується окремо).</p> <p>Вільний час для відпочинку або прогулянок містом.</p>
День 5	<p>Ранковий сніданок у ресторані готелю.</p> <p>Виселення та виїзд до міста Лейтшах.</p> <p>Прибуття та розміщення в готелі.</p> <p>Знайомство з місцевими виноробними традиціями: екскурсія до виноробного господарства з дегустацією австрійських вин.</p> <p>Обід у ресторані з класичними стравами національної кухні.</p>

	<p>Візит до фермерських господарств, де виготовляють автентичні сири та м'ясні делікатеси.</p> <p>Вечеря в ресторані при готелі (оплачується окремо).</p>
День 6	<p>Виселення з готелю та виїзд у напрямку регіону Штайр.</p> <p>Відвідування місцевих агрогосподарств із дегустацією традиційних бургундських смаколиків.</p> <p>Ознайомлення з технологією виготовлення місцевого вершкового масла та м'ясних делікатесів за давніми рецептами.</p> <p>Вечеря в атмосферному ресторані з автентичною кухнею регіону.</p> <p>Прибуття та розміщення в готелі.</p>
День 7	<p>Подорож до виноробних регіонів поблизу міста Фельдбах.</p> <p>Дегустація відбірних вин у поєднанні зі стравами, приготованими з локальних продуктів.</p> <p>Обід у затишному ресторані з регіональною кухнею.</p> <p>Вечеря в одному з найкращих ресторанів міста, де подають класичні австрійські страви.</p> <p>Вільний час для відпочинку або прогулянок.</p>
День 8	<p>Відвідування виноробні, де представлено добірні сорти вин, та екскурсія, що відкриє туристам секрети виноробного мистецтва.</p> <p>Прогулянка мальовничими виноградниками з відвідуванням автентичного винного льоху, де зберігаються найкращі витримані вина.</p> <p>Вечеря у вишуканому ресторані з поєднанням страв місцевої кухні та регіональних вин.</p> <p>Повернення до готелю та вільний час для відпочинку або вечірніх прогулянок.</p>
День 9	<p>Виселення з готелю та відправлення до Відня.</p>

	<p>Оглядова екскурсія столицею Австрії з відвідуванням знакових історичних місць.</p> <p>Вечеря в атмосферному ресторані з традиційною австрійською кухнею.</p> <p>Виїзд у напрямку Львова та завершення подорожі.</p>
--	--

Джерело: Розроблено автором.

Пакет послуг включає:

1. Проживання в готелях категорії 3-4* по маршруту.
2. Кваліфікований екскурсійний супровід по всьому маршруту.
3. Харчування. Включено 7 сніданків і 7 обідів.
4. Транспортні послуги (автобусний трансфер по всьому маршруту).
5. Страхування туристів.
6. Вхідні квитки в об'єкти.

Додаткові витрати:

1. Харчування (крім сніданків і обідів).
2. Вхідні квитки на окремі екскурсії та дегустації.
3. Додаткові витрати на особисті потреби (сувеніри, додаткові заходи).

Також, туристам будуть надані екскурсійні, інформаційні та організаційні послуги, кваліфікована допомога в межах договору про надання туристичних послуг.

3.2 Опис об'єктів туру

Представляємо опис гастрономічного туру «Штирія на столі»:

1. Місто Грац

Місто: Столиця Штирії, відоме своєю історією, культурною спадщиною та прекрасними старовинними будівлями. Грац є одним із найбільш важливих культурних та гастрономічних центрів Австрії.

Основні об'єкти:

1. Музей Кунстхаус Грац: Музей сучасного мистецтва, що розташований на річці Мура. Тут можна побачити як міжнародні виставки, так і місцевих художників.

2. Старе місто Граца: Це історичний центр, занесений до Світової спадщини ЮНЕСКО, з середньовічними будівлями, чудовими кафе та ресторанами.

3. Замок Шлосберг: Замок на горі, з якого відкривається панорамний вид на місто. Відвідувачі можуть піднятися на гору за допомогою підйомника або пішки [1].

Гастрономія:

– Schäuferle (Шойфеле): Традиційна страва з тушкованої свинини, яка подається з картоплею, капустою і гірчицею.

– Styrian Pumpkin Seed Oil (Масло з гарбузового насіння): Традиційна страва Штирії, яке широко використовують як додаток до салатів та інших страв.

– Spargel (спаржа): Влітку тут вирощують спаржу, яка є однією з найулюбленіших місцевих страв, часто подається з яйцем та соусом. [15]

2. Місто Штайр

Місто з багатою історією: Штайр, місто на річці, відоме своїм середньовічним архітектурним стилем, включаючи історичні будівлі та фонтани. Тут також розташовані численні виноробні підприємства.

Основні об'єкти:

1. Штайрський музей: Музей, що розповідає історію виноробства і розвитку місцевої гастрономії.

2. Ресторани на березі річки: Місцеві заклади пропонують традиційні страви, приготовані з продуктів місцевого виробництва.

3. Гастрономія:

4. Apfelstrudel (Яблучний штрудель): Один із символів австрійської кухні, що має популярність і в Штайрі. Смакота з яблуками, корицею та родзинками.

5. Kärntner Kasnudeln (Карнтнер Каснудельн): Традиційні вареники з картоплею та сиром, що є популярною стравою в регіоні. [15]

3. Місто Лейтшах

Гірський регіон для гурманів: Лейтшах розташований в Альпах, де туристи можуть насолоджуватись не лише природними красотами, а й відвідувати місцеві гірські ресторани, що спеціалізуються на традиційній австрійській кухні.

Об'єкти для відвідування:

- Винні дегустації в гірських ресторанах: Місцеві ресторани пропонують унікальну гастрономічну пропозицію, де можна спробувати страви, приготовані з інгредієнтів, що ростуть тільки в цьому регіоні, та відвідати дегустації гірських вин.

- Тури по фермерських господарствах: Туристи можуть відвідати ферми, де виробляються молочні продукти та м'ясо, і навчитися приготуванню традиційних страв, таких як фондю.

Гастрономія:

- Fondue: Популярна гірська страва, яка складається з розплавленого сиру, в який занурюються шматочки хліба. Це ідеальна їжа після катання на лижах.

- Kaiserschmarrn: Пухкий омлет, що є традиційним десертом в Альпах. Його подають зі сливами або яблучним компотом. [1]

4. Місто Фельдбах

Сільська гармонія та кулінарні скарби Штирії: Фельдбах – затишне містечко, розташоване серед пагорбів південно-східної Штирії, оточене виноградниками, садами та родючими землями. Це ідеальне місце для поціновувачів автентичної сільської атмосфери, високоякісних продуктів та повільного гастрономічного туризму.

Об'єкти для відвідування:

Дегустації у виноробнях: У регіоні навколо Фельдбаха розташовано чимало сімейних виноробень, де відвідувачі можуть спробувати місцеві сорти вина, такі як Вельшпріслінг, Мускат Оттонель та Совіньйон Блан. Багато з винних погребів пропонують екскурсії з дегустацією у супроводі закусок з місцевих продуктів.

Агротуризм на фермах: Туристи можуть відвідати невеликі фермерські господарства, де виготовляють органічні сири, м'ясні делікатеси та гарбузову олію. Часто тут проводяться кулінарні майстер-класи з приготування традиційних штирійських страв.

Гастрономія:

Backhendl (Смажена курка): Класична штирійська страва – курка в хрусткій паніровці, яку подають зі свіжим картопляним салатом, заправленим гарбузовою олією. Ідеальна страва для родинного обіду.

Steirisches Kürbiskernöl (Штирійська гарбузова олія): Ця унікальна темно-зелена олія з насіння гарбуза є гастрономічним символом регіону. Її додають у салати, крем-супи та навіть морозиво – для надання стравам характерного горіхового смаку. [15]

5. Кулінарні майстер-класи та гастрономічні заходи

Винні фестивалі та ярмарки: Протягом року в Штирії проходять численні винні фестивалі, де можна насолоджуватися не лише винами, а й місцевими сирами, ковбасами та іншими продуктами.

Кулінарні майстер-класи: Місцеві шеф-кухарі організують майстер-класи з приготування традиційних австрійських страв, де туристи можуть познайомитись з техніками приготування місцевих делікатесів.

Гастрономія:

– Schwammerl (Гриби): Гриби є важливою частиною австрійської кухні. В Штирії проводять сезонні фестивалі, де можна скуштувати страви з місцевих грибів.

– Sausage Sampling (Тестування ковбас): Місцеві ковбаси – це справжня гастрономічна гордість. В межах туру можна спробувати різні види ковбас, зокрема традиційні типи, що подають з гірчицею та хлібом [7;15].

Цей гастрономічний тур по Штирії дозволить зануритися у багатство австрійської кулінарної культури, насолоджуючись не тільки винами, але й традиційними стравами, що представлені у кожному з регіонів.

ВИСНОВКИ

За підсумками проведеного дослідження вдалося дійти наступних висновків:

- Проаналізовано особливості розвитку гастрономічного туризму в Австрії на прикладі Штирії.

- Виявлено чинників популярності гастрономічного туризму.

- Проведена оцінка туристичних послуг у цій сфері та розробка інформаційного забезпечення туру «Штирія на столі».

- Здійснено всебічний аналіз його сутності як соціокультурного явища та спеціалізованого виду туризму, основною метою якого є занурення туристів в автентичну гастрономічну культуру певної території. Досліджено, що гастрономічний туризм передбачає не лише споживання місцевої їжі, а й активну участь у кулінарних практиках, відвідування ринків, фестивалів, кулінарних майстер-класів та взаємодію з культурним контекстом дестинації.

- Проаналізовано ключові дефініції, серед яких: "гастрономічний турист", "гастрономічний досвід", "місцева кухня". Встановлено, що чітке визначення цих понять є важливою умовою для формування уніфікованого наукового підходу та забезпечення ефективної комунікації між дослідниками й практиками. Досліджено, що гастрономічний туризм є багатограним феноменом, який інтегрує історичні, соціальні, економічні та культурні аспекти.

- Здійснено класифікацію гастрономічного туризму, що дозволяє розмежувати його за типами, мотивацією туристів та формами організації. Виявлено значний потенціал цього виду туризму для розвитку регіонів, збереження культурної спадщини та активізації місцевих економік. Проаналізовано, що успішна реалізація гастрономічного туризму залежить від інфраструктури, підтримки традицій, якісної пропозиції локальних продуктів і сприятливих соціально-економічних умов.

- Відстежено основні фактори, що впливають на розвиток гастрономічного туризму в Австрії. Виявлено, що значну роль відіграють культурні традиції, регіональна кухня, державна підтримка, а також участь місцевих виробників у туристичних процесах. Проаналізовано ресурсний потенціал Австрії: поєднання природних умов, культурної спадщини та економічної інфраструктури створює стійку основу для формування привабливого гастрономічного продукту.

- Досліджено особливості гастрономічного туризму у Штирії. Виявлено, що регіон має багатий кулінарний ресурс, який активно використовується через гастрономічні маршрути, дегустації, фестивалі та майстер-класи. Проаналізовано, що послуги гастрономічного туризму в Штирії мають чітку структуру, залучають виробників, рестораторів та туристичних операторів, забезпечуючи туристам комплексний кулінарний досвід.

- Розроблено програму гастрономічного туру «Штирія на столі», яка охоплює основні гастрономічні локації регіону: виноробні, фермерські господарства, ринки, музеї. Відстежено, як ці об'єкти формують унікальний досвід для туристів, поєднуючи гастрономію з історико-культурним середовищем. Розроблений маршрут демонструє потенціал гастрономічного туризму як засобу збереження автентичності та розвитку території.

- Підтверджено, що гастрономічний туризм є важливим чинником сталого регіонального розвитку, який сприяє збереженню культурної ідентичності, популяризації місцевої продукції та активізації туристичної діяльності.

Успішний розвиток гастрономічного туризму в Австрії та Штирії, зокрема, є «кейсом успіху», прямим наслідком ефективного використання та інтеграції її природного багатства, культурної унікальності та економічного потенціалу. Гастрономічний туризм дозволяє розширити

горизонти та відкрити нові смаки і страви, зокрема через участь у кулінарних майстер-класах або дегустаціях. Це дає можливість не тільки споживати їжу, але й навчатися її приготуванню, розуміти процеси виробництва та навіть впливати на екологічну ситуацію в певному регіоні. Таким чином, гастрономічний туризм є інтригуючим поєднанням культурного обміну, смакових вражень і економічного розвитку, що робить його важливою і захоплюючою частиною сучасного туризму. Досвід Австрії може стати у нагоді для розвитку гастрономічного туризму України у післявоєнний час.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аніпко Н.П., Смик О.С, Іванунік В.О., Гастрономічні символи країн як потенціал розвитку міжнародного туризму (на прикладі списку ЮНЕСКО). URL: researchgate.net/publication/389935719_GASTRONOMICNI_SIMVOLI_KRAIN_AK_POTENCIAL_ROZVITKU_MIZNARODNOGO_TURIZMU_NA_PRIKLADI_SPISKU_UNESKO (Дата звернення: 15.03.2025)
2. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці НУХТ. 2012. №45. С.128-132.
3. Богуш Х.Я. Сучасний стан та напрями розвитку гастрономічного туризму // Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: Матеріали наукової конференції студентів "" (м. Львів, 2 червня 2022 р.). Львів: Видавництво ЛТЕУ, 2022. С.156-157.
4. Бочан І.О. Вступне слово про етнотуризм // Розвиток етнотуризму: проблеми та перспективи: Зб. матер. Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених (м. Львів, 2-3 березня 2011 р.). Львів: ЛІЕТ, 2001. С.9.
5. Василюк С.В., Франів І.А. Гастрономічний туризм як перспективна концепція реінжинірингу сфери туризму. URL: researchgate.net/publication/370668308_GASTRONOMICNIJ_TURIZM_AK_PERSPEKTIVNA_KONCEPCIA_REINZINIRINGU_SFERI_TURIZMU (Дата звернення: 03.05.2025)
6. Васюк І. Гастрономічні особливості Франції. URL: <http://svitmandr.com.ua/гастрономічні-особливості-гастрономічності/> (Дата звернення: 02.05.2025)
7. Габчак Н.Ф. Австрія туристична // Географія та основи економіки в школі. Вип. №1(59). - Київ, 2007. - С.46-48.
8. Календарний план гастрономічних фестивалів України. URL: <http://agvt.nuft.edu.ua/kalendarnyj-plan-gastronomichnyh-festyvaliv-ukrayiny> (Дата звернення: 14.04.2025)

9. Карчевська М.О., Хмара М.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні // Актуальні проблеми розвитку освіти в сфері туризму. Секція 1. 2023. С. 42.
10. Кляп М.П., Шандор Ф.Ф. Сучасні різновиди туризму. К.: Вища освіта ХХІ століття, 2011. 334 с.
11. Ковешніков В.С., Гармаш В.В. Винний та гастрономічний туризм: важливий потенціал розвитку економіки // Інвестиції: практика та досвід. 2017. №4. С.32-37.
12. Корнілова В.В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму // Ефективна економіка. 2018. №2. URL: http://www.economy.nauk.a.com.ua/pdf/2_2018/37.pdf. (Дата звернення: 13.04.2025)
13. Корнілова В.В., Корнілова Н.В. Гастрономічні фестивалі в Україні як фактор розвитку гастрономічного туризму // Агросвіт. 2018. № 20. С. 21 – 26.
14. Красовський С. Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури. // Питання культурології. 2021. №37, С 169-180.
15. Красовський С.О. Національна кухня як складник гастрономічної культури етносу: сутність і методи дослідження. // Культура і сучасність : альманах. 2021. № 1. С. 30-35.
16. Кукліна Т.С. Гастрономічний туризм на туристичному ринку України. URL: <http://www.sworld.com.ua/konfer30/682.pdf> (Дата звернення: 18.04.2025)
17. Любіцева О.О. Педагогічні та рекреаційні технології в сучасній індустрії дозвілля. // Туристичний ринок України: Міжнародна науково-практична конференція. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/lubiceva.htm. (Дата звернення: 18.04.2025)
18. Любіцева О.О. Перспективи розвитку винного туризму в Україні: світовий контекст. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/lubiceva10.htm. (Дата звернення: 12.04.2025)

19. Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. Гастрономічний туризм. Навчальний посібник. URL: <https://geography.lnu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/hastronomichnyu-turyzm.pdf> (Дата звернення: 10.04.2025)
20. Мельник Н. Гастрономічний туризм в Італії: сучасні тренди. URL: https://www.researchgate.net/publication/381624941_Gastronomicnij_turizm_Italii_sucasni_trendi(Дата звернення: 21.04.2025)
21. Омельницька В.О. Аналіз світового ринку послуг гастрономічного туризму.// Молодий вчений. 2018. № 9 (61). С. 506 – 511.
22. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму. // Приазовський економічний вісник. 2018. №1(6). С.15-20.
23. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу: навчальний посібник / Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 256 с.
24. Офіційний сайт Всесвітньої асоціації гастрономічного туризму. URL: <http://www.worldfoodtravel.org> (Дата звернення: 23.04.2025)
25. Офіційні результати «Kyiv Food Travel Awards-2021». URL: <https://foodtravel.com.ua/ofitsijni-rezultaty-kyiv-food-travel-awards-2021/> (Дата звернення: 24.04.2025)
26. Патійчук В.О., Оболончик А.В. Сучасні тенденції розвитку винного туризму в Європі. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/patijchuk2.htm. (Дата звернення: 28.04.2025)
27. Полотай Б.Я. Гастрономічний туризм європейських країн. // Сталий розвиток туризму на засадах партнерства: освіта, наука, практика (м. Львів, 23-24 листопада 2023 р).Матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. Львів: ЛТЕУ, 2018. С.149-152.

28. Рубіш М., Чорій М., Зеленська Л. Гастрономічний туризм як засіб активізації туристичних дестинацій. // Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія «Економіка», 2020. С. 61-66
29. Смирнов І.Г., Любіцева О.О., Біблійна географія та гастрономічний туризм. URL: <https://www.researchgate.net/publication/371112287> (Дата звернення: 28.04.2025)
30. Сологуб Ю.І., Безпала О.В. Особливості винного туризму в Німеччині та Австрії // Практика і перспективи розвитку еногастрономічного туризму: світовий досвід для України : матеріали доповідей III Міжнародної науково-практичної онлайн конференції, 17 травня 2021 р. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 46–48.
31. Трададенко Т., Верес К. Гастрономічний туризм: перспективні напрями. // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті. Матеріали 80 міжнародної наукової конференції (м. Київ, 10-11 квітня 2014 р.). К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С.563-564
32. Фігель І. Формування австрійської кухні. URL: https://www.ji.lviv.ua/n73texts/Formuvannya_avstr_kuhni.htm?utm_source=chatgpt.com (Дата звернення: 21.04.2025)
33. Щука Г. До питання розвитку гастрономічного туризму // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (26–27 листопада 2020 року, м. Львів). Львів, ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. С. 123-125.
34. Щука Г., Побігун О., Літовка-Деменіна С. Особливості гастрономічного брендингу території. URL: https://www.researchgate.net/publication/389774370_OSOBLIVOSTI_GASTRONOMICNOGO_BRENDING_U_TERITORII (Дата звернення: 20.04.2025)
35. Esponda-Pérez Jorge Alberto, Sustainable management of gastronomic tourism in specific destinations: Perspectives and challenges, 2024,

URL: <https://www.researchgate.net/publication/383945970> (Дата звернення: 15.04.2025)

36. Horban H., Mital O. The value of gastronomic tourism in the system overcoming seasonality. URL: <https://www.researchgate.net/publication/373320354> (Дата звернення: 20.04.2025)

37. Jonson A., Alvarez Masa J., Gastronomicscape: Determinants of Gastronomic Tourism Experience and Loyalty. URL: https://www.researchgate.net/publication/375417041_Gastronomicscape_Determinants_of_Gastronomic_Tourism_Experience_and_Loyalty (Дата звернення: 23.04.2025)

38. Kaur J., Dutt A, Nagina R., Bhalla P. Gastronomic Tourism and Sustainability Strategies: Challenges and Future Directions. // *Global Sustainable Practices in Gastronomic Tourism*, 2024. PP. 1-24

39. Kesgin M. et al. Gastro-tourism well-being: the interplays of salient and enduring determinants // *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 2022. T. 34. №. 9. PP.3253-3277

40. Linard Macêdo A.C., Rodrigues Soares J.R., Gastronomic Territories of Tourist Cities: Emerging Spaces of Cultural and Gastronomic Tourism. // *Emerging Trends and Practices in Gastronomy and Culinary Tourism*, 2024. PP.35-58

41. Nistor, E.-L., & Dezsi, S. An Insight into Gastronomic Tourism through the Literature Published between 2012 and 2022. *Sustainability*, 14(24), 16954. URL: <https://doi.org/10.3390/su142416954> (Дата звернення: 15.04.2025)

42. Polulaki P., Rachiotis T., Vasilakis N., Trends and Development Prospects of Gastronomic Tourism in Rhodes and Its Connection to Cultural Tourism. // *Emerging Trends and Practices in Gastronomy and Culinary Tourism/2025*. PP.59-90.

43. Rivza B., Foris D., Privitera D., Unjanova E., Rivza P. Gastronomic heritage: a contributor to sustainable local tourism development. URL: <https://www.researchgate.net/publication/365273592> (Дата звернення: 16.04.2025)
44. Rui Alexandre Castanho, Mara Franco, Cultural, Gastronomy, and Adventure Tourism Development. URL: https://www.researchgate.net/publication/381306337_Cultural_Gastronomy_and_Adventure_Tourism_Development (Дата звернення: 12.04.2025)
45. Saurabh Kumar Dixit, Gastronomic Tourism: A Theoretical Construct. // The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism. Routledge, UK 2021. PP.13-23
46. Statistik Austria – die Informationsmanager. URL: <https://www.statistik.at/statistiken/tourismus-und-verkehr> (Дата звернення: 12.04.2025)
47. Stavska U., Gastronomic tourism as a popular direction in the tourism industry. URL: <https://www.researchgate.net/publication/> (Дата звернення: 13.04.2025)
48. The World Food Travel Association. URL: <https://worldfoodtravel.org> (Дата звернення: 10.04.2025)
49. Top Food Tourism Statistics URL: <https://www.jerseyislandholidays.com/food-tourism-statistics/#chapter-1> (Дата звернення: 14.04.2025)
50. Tsatava D., The study about gastronomic tourism and gastronomic tourists issues. URL: <https://www.researchgate.net/publication/> (Дата звернення: 12.04.2025)
51. Yayla Ö., Özgür Göde M., Ekincek S. Global palates: unraveling digital nomads' culinary journeys and gastro-tourist profiles. // Worldwide Hospitality and Tourism Themes, Vol. 16 No. 3, 2024. PP.329-344.

52. Zastavetska L., Maryniak Y., Stetsko N., Culinary geography scientific direction new world of tourism,. URL: <https://www.researchgate.net/publication/381562875> (Дата звернення: 18.04.2025)
53. Як проводять фестивалі вуличної їжі у Франції URL: <https://www.bbc.com/ukrainian/blogs-41297725> (Дата звернення: 03.05.2025)
54. Октоберфест - Баварські традиції! URL: <https://tat.ua/oktoberfest-bavarskie-tradicii/> (Дата звернення: 03.05.2025)
55. Австрійська кухня: особливості національних страв URL: <https://government.com.ua/kharchuvannia/avstrijska-kukhnya-osoblivosti-natsionalnih-strav.html> (Дата звернення: 03.05.2025)
56. That was VieVinum 2022 – a triumphant return and qualitative growth. URL: <https://www.vievinum.com/news/article/that-was-vievinum-2022-a-triumphant-return-and-qualitative-growth/> (Дата звернення: 03.05.2025)
57. Штирія, Австрія на карті URL: <https://uk.maps-austria.com/> (Дата звернення: 03.05.2025)
58. Steiermark Austria Map URL: <https://www.mapsofworld.com/austria/states/steiermark/> (Дата звернення: 03.05.2025)
59. Ліцензовані стокові фотографії та зображення з Штирія URL: <https://empowerwomen.create.vista.com/uk/photos> (Дата звернення: 03.05.2025)
60. Steiermark Road Map URL: <https://www.mapsofworld.com/austria/states/steiermark/steiermark-road-map.html> (Дата звернення: 03.05.2025)

ДОДАТКИ

Додаток А



Фестиваль у Франції [53]



Октоберфест в Німеччині [54]

Додаток Б



Австрійська національна кухня [55]

Додаток В



Віденський фестиваль вина у 2022 році (Wiener Weinfest) [56]



Регіон Штирії на мапі Австрії [57]

Додаток Г



Політична карта Штирії [58]



Плантації винограду в Штирії [59]

Додаток Д



Карта шляхи сполучень Штирії [60]

Додаток Е

Типи гастрономічного туризму.

Типи	Короткий опис
Кулінарний туризм	Подорожі, спрямовані на знайомство з кулінарними традиціями та процесом приготування страв.
Гурманський туризм	Відвідування вишуканих ресторанів, дегустація страв високої кухні.
Винний туризм	Поїздки у виноробні регіони, відвідування виноградників та дегустація місцевих вин.
Гастро-туризм	Загальний термін для будь-яких подорожей, що передбачають дослідження місцевої кухні.
Харчовий туризм	Ознайомлення з особливостями харчової культури, відвідування фермерських господарств, продовольчих ринків.
Винно-гастрономічний туризм	Комбіновані тури, що поєднують дегустацію вин та національних страв.

Створено автором на основі [21; 22]

Додаток Є

Regionalwirtschaftliche Bedeutung des Tourismus in acht Bundesländern 2021

	Burgenland	Kärnten	Niederösterreich	Oberösterreich	Salzburg	Steiermark	Tirol	Wien
Wertschöpfungseffekte	in Mio. EUR							
Direkte Wertschöpfung	261	880	681	742	1 396	965	2 163	1 318
Direkte und indirekte Wertschöpfung	360	1 201	1 253	1 301	1 902	1 443	2 779	2 337
	Anteil am BRP in %							
Direkte Wertschöpfung	2,7	4,0	1,1	1,1	4,7	1,9	6,3	1,3
Direkte und indirekte Wertschöpfung	3,8	5,4	2,0	1,8	6,4	2,8	8,1	2,3
Beschäftigungseffekte	in Vollzeitäquivalenten							
Direkte Beschäftigung	4 700	15 000	14 100	12 500	19 100	17 600	26 900	19 500
Direkte und indirekte Beschäftigung	5 800	18 200	19 900	18 500	23 000	22 800	32 100	27 700
	Anteil an der Gesamtbeschäftigung in %							
Direkte Beschäftigung	4,2	6,3	2,2	1,9	7,0	3,1	7,7	2,1
Direkte und indirekte Beschäftigung	5,1	7,6	3,1	2,7	8,4	4,1	9,2	3,0

Q: STATISTIK AUSTRIA, Tourismus-Satellitenkonten für Österreich, WIFO. Erstellt am 08.07.2024. – Berechnung mittels Input-Output-Modell des WIFO (ASCANIO). – Rundungsdifferenzen wurden nicht ausgeglichen.

Рис. 2.4 Регіональні економічні значення туризму в восьми федеральних землях Австрії, станом на 2021 рік [47]