

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЮРІЯ ФЕДЬКОВИЧА**

**Географічний факультет
Кафедра географії та менеджменту туризму**

**РОЗРОБКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ВИХІДНОГО ДНЯ
ЗАХІДНОЮ ЄВРОПОЮ**

**Кваліфікаційна робота
*Рівень вищої освіти – другий (магістерський)***

Виконала:

студентка 6 курсу, 619 групи
спеціальності 242 «Туризм»
ОП «Міжнародний туризм та
туроперейтинг»

Жадан Діана Ігорівна

Керівник:

кандидат географічних наук,
доцент

Круль Галина Ярославівна

До захисту допущено

Протокол засідання кафедри

№ _____ від _____ 2024 р.

Зав. кафедрою _____ д.геогр.н. Король О. Д.

Чернівці – 2024

Анотація

Здобувачка вищої освіти другого (магістерського) рівня 2-го курсу Жадан Д.І. «Розробка гастрономічного туру вихідного дня Західною Європою». 242 «Туризм і рекреація», Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Чернівці, 2024

Дипломна робота присвячена дослідженню гастрономічного туризму як однієї з перспективних галузей туристичної індустрії у світі. Гастрономічний туризм передбачає подорожі з метою ознайомлення з культурою харчування, традиційною кухнею та особливостями приготування їжі різних регіонів. У роботі аналізуються сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму, популярність гастрономічних подорожей серед туристів, а також його вплив на економіку та культурну ідентичність регіонів. Особливий акцент в роботі зроблено на гастрономічному туризмі в Західній Європі та розроблено авторський гастрономічний тур.

Ключові слова: гастрономічний туризм, туристи, національна страва, тур, подорож, ресторан, дегустація.

Abstract

Master's level student of the second year, Zhadan D.I., "Creating a weekend gastronomic tour of Western Europe." Specialty 242 "Tourism and Recreation," Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University, Chernivtsi, 2024.

The thesis is dedicated to the study of gastronomic tourism as one of the promising sectors of the tourism industry in the world. Gastronomic tourism involves traveling with the purpose of getting acquainted with food culture, traditional cuisine, and the peculiarities of food preparation in different regions. The paper analyzes current trends in the development of gastronomic tourism, the popularity of gastronomic trips among tourists, as well as its impact on the economy and cultural identity of regions. Special emphasis in the work is placed on gastronomic tourism in Western Europe, and an original gastronomic tour has been developed.

Keywords: tourism, tourists, national dish, tour, travel, restaurant, tasting.

Кваліфікаційна робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів наукових досліджень інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

_____ Д.І. Жадан

(підпис)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	2
ВСТУП	5
РОЗДІЛ I. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ ТА ІСТОРІЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	7
1.1 Поняття та мета гастрономічного туризму	7
1.2 Етапи розвитку гастрономічного туризму.....	8
1.3 Класифікація гастрономічного туризму.....	9
1.4 Фактори розвитку гастрономічного туризму.....	10
1.5 Історія розвитку гастрономічного туризму в Європі.....	11
Висновки до розділу 1	13
РОЗДІЛ II. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЄВРОПІ	14
2.1 Гастрономічний туризм в Європі та його роль.....	14
2.2 Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Європі.....	15
2.3 Основні етапи розвитку гастрономічного туризму в Європі.....	16
2.4 Вплив регіональних традицій європейської кухні на розвиток гастрономічного туризму.....	18
2.5 Гастрономічні фестивалі в Європі як приклади туристичних атракцій.....	22
Висновки до розділу 2	24
РОЗДІЛ III. ГАСТРОНОМІЧНІ ТУРИ ЄВРОПОЮ	25
3.1 Пивні гастрономічні тури.....	25
3.2 Шоколадні гастрономічні тури	26
3.3 Пропозиції винних турів Західною Європою.....	27
3.4 Сирні гастрономічні тури.....	28
Висновки до розділу 3	29

РОЗДІЛ IV. РОЗРОБКА ПІЗНАВАЛЬНО-ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ВИХІДНОГО ДНЯ ЗАХІДНОЮ ЄВРОПОЮ.....	30
4.1 Технологічна карта туру "Баварське Пивне Серце: Мюнхен, Регенсбург та Бамберг"	30
4.2 Програма туру.....	31
4.3 Картосхема туру на маршруті міст.....	34
4.4 Інформаційний листок туру.....	37
4.5 Паспорти об'єктів.....	39
4.6. Важлива інформація до гастрономічного туру Німеччиною для туриста.....	43
4.7 Калькуляція вартості туру "Баварське Пивне Серце: Мюнхен, Регенсбург та Бамберг"	49
Висновки до розділу 4	49
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	53

ВСТУП

Актуальність теми. Останніми роками гастрономічний туризм значно зріс у популярності. Це глобальна тенденція, яка продовжує розвиватися і привертати дедалі більше уваги. Важливу роль у цьому відіграють місцеві виробники, які пропонують продукти, характерні для свого регіону, та гостинно зустрічають туристів.

Сьогодні у світі існують усі необхідні умови для розвитку туристичної галузі, зокрема: вигідне географічне розташування, приємний клімат, різноманітний ландшафт, природні та рекреаційні ресурси, багата культурно-історична спадщина, а також санаторно-курортна інфраструктура та багато іншого.

Майже кожен з нас обожнює смачну їжу, тож гастрономія сьогодні є надзвичайно популярною. А ще цікавіше — відкривати для себе нові та незвичайні смаки й кулінарні традиції. Гастрономічний тур актуальний завжди – сезонності немає.

Мета роботи полягає у визначенні перспектив розвитку гастрономічного туризму в світі.

Для досягнення поставленої мети потрібно вирішити такі **завдання**:

- розглянути загальну характеристику гастрономічного туризму;
- дізнатися історію розвитку гастрономічного туризму;
- розглянути фактори та класифікації гастрономічного туризму;
- розглянути види гастрономічного туризму та розібрати детальніше актуальність цих видів гастрономічного туризму;
- описати роль і сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Європі;
- розглянути вплив регіональних традицій європейської кухні на розвиток даного виду туризму;
- навести приклади гастрономічних фестивалів в Європі, що слугують туристичними атракціями;
- проаналізувати найпопулярніші гастрономічні тури, які

користуються попитом серед європейських туристів;

- розробити авторський гастрономічний тур, який охоплюватиме західну частину Європи.

Об'єктом дослідження є гастрономічний туризм та його види.

Предметом дослідження виступають теоретичні та практичні аспекти розвитку гастрономічного туризму та розробка пізнавального гастрономічного туру країнами Західної Європи.

Методи дослідження: емпіричний (спостереження та опис), теоретичні (аналіз, узагальнення, пояснення та класифікація).

Проблеми розвитку гастрономічного туризму в світі досліджували такі автори, як В. Антоненко, Д. Басюк, Т. Божук, Г. Вишневська, І. Годя, І. Комарніцький, В. Корнілова, В. Омельницька, А. Расулова, С. Саламатіна. Детально вивчені передумови та фактори розвитку гастрономічного туризму на регіональному та національному рівнях із соціально-економічних, організаційних та історико-культурних позицій.

Практична новизна. Гастрономічний туризм може слугувати хорошим напрямом для розвитку туризму у світі, додати розвитку та цікавості для відвідування різних країн.

Структура кваліфікаційної роботи. Робота складається із вступу, чотирьох розділів, висновків, списку використаних джерел. Окрім вищезазначених матеріалів, присутні також картографічні вкладення та зображення, які допоможуть візуалізувати проведені дослідження. Загальний обсяг роботи складає 56 сторінки тексту. Список використаних джерел включає 32 найменування. Для унаочнення результатів дослідження робота доповнена 3 картосхемами та 13 фотографіями.

РОЗДІЛ I. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ІСТОРІЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

1.1 Поняття та мета гастрономічного туризму

Гастрономічний туризм передбачає подорожі до різних країн, континентів або міст з метою ознайомлення з місцевою кухнею, кулінарними традиціями та дегустацією унікальних страв і продуктів, які залишають незабутні враження. Головна мета таких турів полягає у вивченні рецептів, що відображають традиції та звичаї місцевих жителів, а також у розширенні знань про культуру приготування їжі [1].

Вперше термін «кулінарний туризм» був введений у 1998 році професором Люсі Лонг. У 2001 році Ерік Вольф написав першу статтю про кулінарний туризм у світі, а в 2003 році була заснована Міжнародна асоціація гастрономічного туризму [1]. Водночас сучасні напрями розвитку окремих видів туризму в умовах децентралізації ще недостатньо вивчені. А. Бусигін відзначає, що гастрономічний туризм має великий потенціал у розвитку туристичної галузі світу. Він досліджує можливості просування цього виду туризму на західному ринку та наголошує на необхідності створення детальної програми кулінарних турів, яка враховує особливості туристів-гурманів [1].

До 2001 року кулінарний та винний туризм був малодослідженим напрямком, і наукові праці на цю тему майже не публікувалися в журналах. Однак Всесвітня асоціація гастрономічного туризму визнає "гастрономічний туризм" як форму подорожі, метою якої є отримання унікального досвіду, пов'язаного з культурою харчування і напоїв, відкриття нових місць та їхньої культури через національну кухню [1]. Зростаючий інтерес до гастрономічного туризму змушує дослідників більше уваги приділяти цьому явищу і досліджувати його потенціал і вплив на місцеві громади та економіку.

Гастрономічний туризм відіграє ключову роль не лише в соціальному, але й у культурному та економічному аспектах. Його розвиток тісно

пов'язаний з культурно-пізнавальним туризмом. Локації, що мають значний культурний потенціал і приваблюють велику кількість туристів, часто викликають інтерес і до місцевої гастрономії. Кулінарні традиції формуються під впливом не лише культурних чинників, а й кліматичних та історичних умов, що робить гастрономічний туризм ще більш цікавим для мандрівників. Серед світових лідерів гастрономічного туризму виділяються країни, такі як Іспанія, Китай, Японія, Італія та Франція, Німеччина, Австрія, Чехія [2].

Також даний термін можна назвати гастрономічною подорожжю. Це виразні засоби, за допомогою яких турист може намалювати своє уявлення про ту чи іншу країну, місто чи континент [2].

Гастрономічний туризм, перш за все, – це унікальні враження та можливість поповнити свою кулінарну скарбничку новими рецептами. Багатьом туристам захочеться відтворити вдома оригінальні поєднання інгредієнтів національних страв. Такий тип відпочинку є вибором справжніх гурманів. Справжні поціновувачі світової кухні завжди зможуть знайти та відкрити для себе щось нове. Кожна країна має свою неповторну національну кухню, тому головне – бути готовим до смачних експериментів [2].

1.2 Етапи розвитку гастрономічного туризму

В історії розвитку гастрономічного туризму можна виділити декілька етапів:

I етап – це був етап зародження гастрономічного туризму. Уперше термін «кулінарний туризм», був запропонований у 1998 р. Л. Лонгом – доцентом кафедри народної культури університету Bowling Green, в штаті Огайо (США) для вираження ідеї того, що люди пізнають інші культури через куштування місцевої їжі [2].

II етап – гастрономічний туризм стає все більш популярним на світовому ринку, а також видається перша стаття про «кулінарний» туризм.

III етап – це не менш важливий етап впровадження структури управління гастрономічним туризмом, яку заснували в 2003 р., –

Міжнародної асоціації кулінарного туризму Е. Вульфом. Маніфест Міжнародної асоціації кулінарного туризму показує роль національної кухні як частини культури: «Їжа – це квінтесенція нації, її характеру та історії» . У 2012 р. Асоціація була перейменована та одержала назву – Всесвітня асоціація гастрономічного туризму [2].

IV етап – вдосконалення основних понять. Міжнародна асоціація гастрономічного туризму в 2012 р. замінила термін «кулінарний туризм» на «гастрономічний туризм», в той час як більшість потенційних туристів вважала, що кулінарний туризм – для еліти. [2].

V етап – впровадження гастрономічного туризму в різні регіони світу сприяло появі туристичних компаній, які спеціалізуються на міжнародних гастрономічних турах. Наприклад, такі компанії, як «Gourmeton Tour» (США), «The International Kitchen» (Великобританія), «Gourmet Getaways» (Італія), надають можливість туристам побачити процес створення делікатесів, дізнатися кулінарні секрети, освоїти майстерність і навіть під керівництвом шеф-кухаря спробувати приготувати справжні гастрономічні шедеври власноруч. [2]

1.3 Класифікація гастрономічного туризму

У світовій практиці існують різні підходи до класифікації гастрономічного туризму. Шикеринець В.В. та Макачук С.А. пропонують поділяти гастрономічний туризм за такими видами та критеріями [3]:

1. За місцем розташування туристичного місця:

1.1 сільський (збір лісових ягід, овочів та фруктів, полювання на трюфель або прогулянку по дорогах виноробства)

1.2 міський (відвідування ресторанів, куштування делікатесів та фірмових страв)

2. За видом продукту або напою:

2.1 винний (відвідування виноградників, екскурсія на виноробному господарстві та дегустація вин)

- 2.2 пивний (огляд пивоварень та дегустація пивних напоїв)
- 2.3 сирний (відвідування заводів і сирних льохів та дегустація сирів)
- 2.4 шоколадний (шоколадні фабрики, які включають в себе дегустацію)
- 2.5 чайний (відвідування кавових плантацій, фабрик)
- 2.6 кавовий (відвідування чайних плантацій, фабрик)
- 2.7 агротуризм (агрокомплекси, ферми)
- 2.8 фруктово-ягідний (дегуستاція фруктів, овочів, які поширені в тій чи іншій місцевості)
- 2.9 змішані (поєднання декількох видів)

3. За метою подорожі:

- 3.1 культурно-пізнавальний (відвідування екскурсій з метою пізнання)
- 3.2 оздоровчий (дегустація чайних зборів з цілющих трав, дегустація меду, винна терапія)
- 3.3 гурман (дегустація страв на напоїв гастрономічними спеціалістами, наприклад сомельє або дегустаторами)

4. За напрямом подорожі:

- 4.1 святковий (гастрономічні свята)
- 4.2 фестивальний (гастрономічні фестивалі).

Отже, серед найпоширеніших видів та класифікацій гастрономічного туризму можемо виділити: винний, пивний, культурно-пізнавальний та фестивальний види туризму. Всі вони спрямовані на рекреаційний туризм у поєднанні із гастрономічним, що і робить їх найпривабливішими для туриста.

1.4 Фактори розвитку гастрономічного туризму

Гастрономія та напої стали одним із головних мотивів для туристичних подорожей у XXI столітті. Відвідуючи нові туристичні напрямки або повертаючись до знайомих місць, туристи прагнуть не лише побачити визначні пам'ятки, а й глибше зануритися в культуру країни через знайомство з національною кухнею. Вони прагнуть скуштувати оригінальні страви за традиційними рецептами, дізнатися секрети приготування фірмових страв та

унікальні традиції їх споживання.

Зростає кількість міжнародних туристів, які приділяють особливу увагу місцевій кухні під час своїх подорожей. Це, в свою чергу, стимулює розвиток місцевих виробників і сприяє формуванню та зміцненню національної гастрономічної індустрії. Поєднуючи унікальність автентичних страв із їх регіональними особливостями, туристичні дестинації вміло просувають власний гастрономічний бренд на світовому ринку гастрономічного туризму [4].

Аналізуючи гастрономічний туризм, можна визначити чинники, які впливають на його розвиток. На нашу думку, до основних факторів варто віднести:

- 1) соціально-економічні:
 - економічний рівень добробуту населення і країни в цілому;
 - законодавчі та нормативно-правові акти у сфері туризму та готельно-ресторанного бізнесу;
 - доступність ресурсів;
 - екологічний стан регіону;
 - розвиток агропромислового комплексу і харчової промисловості;
 - національний склад населення, культурні особливості та народні традиції;
 - демографічні показники, зокрема статевий, віковий і професійний склад населення.

2) політичні;

3) релігійні.

Також важливим аспектом є визначення спеціалізації гастрономічного туризму. До основних видів спеціалізації можна віднести: винний, рибний, сирний, кавовий, медовий, фруктово-ягідний, цигарковий, пивний, чайний, шоколадний, агро, змішаний гастрономічний туризм. [4]

1.5 Історія розвитку гастрономічного туризму в Європі

За даними Всесвітньої туристичної організації, 79% мандрівників вибудовує маршрут, попередньо вивчаючи календар гастрономічних подій та особливості місцевої кухні, а також кожен третій турист у світі розглядає національну кухню як важливу складову, що мотивує до подорожі, на харчування припадає близько 30 відсотків загальних витрат у поїзді [5].

З початку XXI ст. у світі спостерігається збільшення кількості туристичних поїздок із метою залучення до етнографічної спадщини, а також знайомства з автохтонними стравами та магією процесу приготування і вживання [5].

Історія розвитку гастрономічного туризму в Європі тісно пов'язана з еволюцією культури харчування, традицій та туризму в цілому. У Європі гастрономічні подорожі мають глибоке коріння, адже ще в Середньовіччі мандрівники відвідували відомі таверни і корчми, де могли скуштувати місцеві страви. Проте систематичний розвиток гастрономічного туризму як окремої сфери туризму почався значно пізніше [5].

XIX століття: Зародження інтересу до національних кухонь. З розвитком залізниць та індустріальної революції в Європі з'являються нові можливості для подорожей. Вікторіанська епоха в Англії та бурхливий розвиток туризму у Франції та Італії створили умови для перших кулінарних мандрівок. Англійські та французькі аристократи їздили на відпочинок до Італії, де відкривали для себе місцеві вина і страви. Ці подорожі заклали основу гастрономічних мандрівок, оскільки кухня ставала одним з головних способів пізнання культури [5].

XX століття: Поява гастрономічних гідів і національних кухонь. У першій половині XX ст. Франція стає центром світової гастрономії завдяки відомим ресторанам і кухарям, таким як Огюст Ескоф'є. Саме в цей період з'являються відомі гастрономічні гіді, наприклад, «Мішлен», який почав давати оцінки ресторанам і кулінарним закладам. Ці гіді стали важливими інструментами для туристів, які цікавилися вишуканою кухнею [5].

Друга половина XX століття: Інтернаціоналізація гастрономії. Після Другої світової війни подорожі стали доступнішими для ширших верств населення, що стимулювало розвиток гастрономічного туризму. У 1970-1980-х роках італійська, іспанська та французька кухні починають привертати увагу не лише через національну ідентичність, а й завдяки їхньому культурному значенню. Країни Середземномор'я починають активно просувати свої вина, оливкову олію, сири та інші традиційні продукти на міжнародній арені [5].

XXI століття: Глобалізація гастрономічного туризму. На початку XXI століття гастрономічний туризм стає повноцінною частиною туристичної індустрії. Європейські країни активно використовують кулінарну спадщину як засіб приваблення туристів. Такі фестивалі, як французький "Salon du Chocolat", іспанський "La Tomatina" або італійські фестивалі вина, стають важливими подіями, що об'єднують гастрономію та культуру. Європейські винні дороги, сироварні ферми та ресторани з зірками Мішлен продовжують залучати туристів з усього світу.

Сьогодні гастрономічний туризм у Європі об'єднує в собі відвідування фермерських господарств, ринків, дегустацій вин та страв, і стає важливим елементом сталого туризму, що сприяє збереженню культурної спадщини регіонів.

Висновки до розділу 1

Досвід досліджень показує, що туристичні потоки збільшуються в тих регіонах, де на основі унікальних традицій створюються спеціалізовані інтерактивні туристичні продукти, такі як фестивалі, народні свята та гастрономічні заходи. Однак можливості для подальшого зростання попиту на гастрономічний туризм ще далеко не вичерпані. Важливим аспектом розвитку має стати впровадження інновацій при розробці нових туристичних пропозицій для залучення відвідувачів. Основними перевагами гастрономічного туризму є його тісний зв'язок із задоволенням базових

потреб людини та можливість розвитку незалежно від наявності на цій території привабливих природних або історико-культурних об'єктів.

РОЗДІЛ II. РОЗВИТОК ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ЄВРОПІ

2.1 Гастрономічний туризм в Європі та його роль.

Гастрономічний туризм у Європі є важливою складовою туристичної індустрії, оскільки Європа славиться своїм кулінарним розмаїттям і багатими традиціями. Кожен регіон відрізняється унікальними рецептами, стилями приготування та підходами до місцевих інгредієнтів, що робить континент ідеальним місцем для гурманів і мандрівників, зацікавлених у нових смаках та кулінарній культурі [6].

Роль гастрономічного туризму в Європі є багатогранною [6].

1. Збереження культурної спадщини: Гастрономічний туризм дозволяє відвідувачам познайомитися з автентичними традиціями регіонів, що часто передаються з покоління в покоління. Наприклад, французькі виноробні, італійські сироварні чи іспанські майстер-класи з приготування тапас відкривають туристам місцеві кулінарні секрети, зберігаючи їх значущість;

2. Підтримка місцевої економіки: Місцеві виробники, фермери та ресторани отримують значну підтримку завдяки гостротуристам. Вони не лише купують продукти та послуги, але й допомагають регіональним економікам стати більш самостійними та стабільними;

3. Розвиток екологічного туризму: Оскільки все більше туристів шукають екологічні та стійкі способи подорожувати, гастрономічний туризм пропонує відвідини місцевих фермерських господарств, органічних виноградників і ресторанів з акцентом на локальні продукти. Це сприяє зменшенню екологічного сліду подорожей;

4. Залучення туристів з усього світу: Європейські гостротури приваблюють мандрівників, які хочуть не лише побачити місцеві визначні місця, а й познайомитися з культурою через кухню. Такі напрямки, як італійська, французька, іспанська кухня, знамениті на весь світ, а популярність скандинавських кулінарних турів стрімко зростає завдяки трендам на новаторське використання місцевих продуктів;

5. Інноваційні гостротури: Окрім традиційних маршрутів,

гастрономічний туризм у Європі розширюється завдяки новим ідеям – гастрономічні фестивалі, майстер-класи з приготування їжі, тури виноробнями чи крафтовими пивоварнями, подорожі до ферм з екологічним виробництвом. Такі тури стають новим стандартом для тих, хто хоче отримати унікальний досвід.

Отже, гастрономічний туризм у Європі не тільки відкриває перед мандрівниками кулінарне розмаїття, а й підтримує сталий розвиток регіонів, роблячи внесок у збереження культурних традицій, якість харчових продуктів і розвиток локальної економіки.

2.2 Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Європі

Розвиток гастрономічного туризму в Європі набирає обертів завдяки унікальному поєднанню культурних традицій, різноманіття місцевих кухонь і зростаючого попиту на автентичні та культурно значущі подорожі. Кулінарні традиції, відомі в кожній країні, стали основою для створення різноманітних гастрономічних турів – від винних доріг у Франції до оливкових плантацій Італії, пивних фестивалів у Німеччині та морепродуктових турів у Скандинавії.

Ключові тенденції розвитку гастрономічного туризму в Європі [7]:

- *Інтеграція з культурним та історичним туризмом:* Багато гастрономічних турів поєднують відвідування історичних місць із дегустацією національних страв, що дозволяє туристам краще розуміти традиції регіону. Наприклад, у Франції та Італії подорожі винними маршрутами часто включають екскурсії до стародавніх замків і виноробень.

- *Зростання популярності локальної кухні та продуктів:* Європейські гостротури все частіше пропонують відвідувачам знайомство з фермерськими господарствами, органічними виробництвами та крафтовими майстернями. Туристи можуть відвідати ферми з виробництва сиру у Швейцарії, оливкові гаї в Італії, традиційні копильні в Скандинавії чи ринки свіжих морепродуктів у Португалії.

- *Підвищений інтерес до кулінарних фестивалів та ярмарків:* В Європі щорічно проходить безліч кулінарних заходів, як-от Октоберфест у Німеччині, фестиваль трюфелів в Італії, або ярмарок вина у Франції. Ці події стали важливим елементом гастрономічного туризму, оскільки залучають тисячі туристів з усього світу.

- *Популяризація гастрономічних майстер-класів:* Навчальні кулінарні програми стають все більш затребуваними серед туристів. В Іспанії можна відвідати майстер-клас із приготування паельї, у Франції – з випічки круасанів, а в Греції – з приготування страв на основі оливкової олії.

- *Сприяння сталому розвитку та екотуризму:* Європейські гастротури роблять акцент на екологічній відповідальності, пропонуючи екоферми та органічні виноробні, де використовуються сталий підхід до виробництва та місцеві ресурси. Це дозволяє туристам відчути справжній смак Європи, підтримуючи при цьому стійкий розвиток регіонів.

Гастрономічний туризм в Європі продовжує розширюватися, включаючи все нові напрямки та формати подорожей. Тренди на автентичність, екологічність та підтримку локальних виробників сприяють розвитку нових туристичних маршрутів та продуктів. У майбутньому цей вид туризму може стати одним із основних способів залучення відвідувачів у віддалені регіони та маловідомі міста, допомагаючи їм розвивати економіку та підтримувати культурні традиції.

2.3 Основні етапи розвитку гастрономічного туризму в Європі

В розвитку гастрономічного туризму в країнах Європи можна виділити окремі етапи, яким були притаманні певні особливості:

Середньовіччя та початок епохи Відродження: У цей час торгівля між країнами Європи і Близьким Сходом принесла до європейської кухні екзотичні спеції, нові інгредієнти і технології приготування. Вина та оливкова олія стали популярними товарами, а регіони почали формувати свої гастрономічні відмінності [8].

XVIII-XIX століття – розквіт європейської кулінарної культури: Із розвитком транспортних мереж і збільшенням кількості готелів та ресторанів, особливо у Франції, починається формування ресторанів високої кухні. Французька гастрономія та мистецтво приготування їжі набули такої популярності, що подорож до Парижа чи Ліона стала невід’ємною частиною життя аристократії та заможних туристів, що прагнули скуштувати кухню найкращих шеф-кухарів. [8].

XX століття – післявоєнний туристичний бум: Після Другої світової війни туристична індустрія в Європі отримала новий поштовх. Зі збільшенням кількості мандрівників та зростанням популярності відпусток в Італії, Іспанії та Франції місцеві кулінарні традиції почали привертати все більшу увагу. Іспанія, наприклад, пропагувала свої традиційні тапас, а Італія – пасту і піцу, залучаючи туристів на свої гастрономічні фестивалі та ринки [8].

Поява сучасного гастрономічного туризму в кінці XX – на початку XXI століття: У 90-х роках XX століття зростає популярність екскурсійних турів до виноробних регіонів, таких як Бордо у Франції чи Тоскана в Італії. Відвідини виноробень і дегустації почали перетворюватися на окрему галузь туризму. Були створені перші "винні дороги", наприклад, маршрут Шампань у Франції, що зробив дегустації і відвідування виноградників доступними для широкої публіки. [8]

XXI століття – нові формати гастрономічного туризму: У сучасну епоху гастрономічний туризм розширюється завдяки фестивалям, майстер-класам із приготування національних страв, відвідинам ринків і фермерських господарств. Зростає популярність концепції "від ферми до столу", де туристи можуть ознайомитися з процесом виробництва їжі, відвідати органічні ферми, виноробні чи сироварні. Кулінарні тури стали доступними для більшої кількості мандрівників завдяки розвитку авіасполучень і зростанню цікавості до автентичних вражень. [8]

Отже, розвиток гастрономічного туризму в Європі пройшов шлях від

культурного обміну через торгівлю до розмаїття спеціалізованих турів і заходів, що тепер дозволяють мандрівникам ближче познайомитися з кухнею, історією і традиціями регіону. Гастрономічний туризм продовжує розвиватися, інтегруючи нові напрямки, що поєднують екологічність, автентичність та культурну цінність.

2.4 Вплив регіональних традицій європейської кухні на розвиток гастрономічного туризму

Правильно відзначено, що кухня постійно еволюціонує і адаптується до змін в суспільстві та смакових уподобань людей. Створення нових поєднань смаків, експерименти та інноваційні підходи до приготування страв стали неодмінною частиною гастрономічної сфери.

Регіональні традиції європейської кухні відіграють вирішальну роль у розвитку гастрономічного туризму, адже кожен регіон пропонує унікальні смаки, рецепти та підходи до приготування страв. Європейські гастротури залучають мандрівників, що прагнуть не лише скуштувати місцеву їжу, а й дізнатися більше про історію і культуру кожного регіону. Цей тип туризму спирається на автентичність і різноманітність кулінарних традицій, які створюють неповторну атмосферу та незабутні враження.[9]

Гастрономічний туризм у країнах Західної Європи має свої унікальні особливості, які ґрунтуються на багатій кулінарній спадщині, різноманітності локальних продуктів і розвинутій інфраструктурі. Ось основні риси гастрономічного туризму в цьому регіоні:

1. Франція: висока кухня і виноробство

Франція є одним з основних центрів гастрономічного туризму у світі. Ця країна славиться своїми кулінарними традиціями, такими як приготування класичних страв (буйабес, рататуй, фуа-гра), вишукані сири (брі, рокфор, камамбер) та багата культура випічки (круасани, багети). Туристи активно відвідують регіони, де виробляють вина – Бордо, Бургундія, Шампань. Французькі фестивалі вин, гастрономічні ярмарки та ресторани з зірками

Мішлен приваблюють гурманів з усього світу. [11]

2. Італія: середземноморська кухня та автентичні продукти

Італія є Меккою для любителів справжньої середземноморської кухні. Туристи подорожують сюди, щоб скуштувати страви, що відомі в усьому світі, як-от піца, паста, ризото, а також дегустувати відомі італійські вина (наприклад, в Тоскані чи П'ємонті). Італійський гастрономічний туризм також включає відвідування виробників оливкової олії, сироварень, виноробень, а також фестивалі трюфелів, кави, шоколаду. Країна славиться своїм акцентом на локальні продукти і автентичність, що є важливою частиною туристичного досвіду. [11]

3. Іспанія: тапас і винний туризм

Іспанія відома своєю багатою гастрономічною культурою, яка об'єднує регіональні страви, такі як паелья у Валенсії, хамон у Андалусії та тапас у Барселоні та Мадриді. Іспанські кулінарні тури часто включають дегустацію різних видів хамону, сирів, а також винні маршрути в таких регіонах, як Ла Ріоха чи Андалусія. Особливо популярні гастрономічні заходи, такі як фестивалі тапас або свято "La Tomatina", де продукти стають частиною інтерактивного досвіду. [11]

4. Німеччина: пивні фестивалі і регіональні страви

Німеччина пропонує туристам широкий спектр гастрономічних заходів, серед яких особливо популярними є пивні фестивалі. Найвідоміший з них – Октоберфест у Мюнхені, який щорічно приваблює мільйони відвідувачів. Туристи також можуть насолодитися традиційними стравами, такими як баварські ковбаски, свинячі ребра, квашена капуста і прецелі. Регіональні продукти і традиційні рецепти зберігаються і передаються з покоління в покоління, що робить гастрономічні подорожі в Німеччину особливо цікавими. [11]

5. Швейцарія: сир і шоколад

Гастрономічний туризм у Швейцарії багато в чому базується на знаменитих продуктах країни – швейцарських сирах та шоколаді. Відвідувачі часто подорожують до сироварень, щоб побачити процес виготовлення сиру

грюйер або ементаль, а також до шоколадних фабрик, де можна спробувати знаменитий швейцарський шоколад. Крім того, альпійська кухня, що включає фондю і раklet, є важливою складовою туристичних пропозицій. [11]

6. Велика Британія: гастропаби та сучасна британська кухня

Великобританія за останні десятиліття стала центром сучасної гастрономії завдяки розвитку гастропабів та вишуканих ресторанів. Традиційні британські страви, як-от смажений обід (Sunday roast), фіш-енд-чіпс, а також місцеві десерти типу пудингів, приваблюють туристів. Крім того, в країні активно розвиваються кулінарні тури, що включають відвідування пабів, пивоварень та фермерських ринків. [11]

Основною рисою гастрономічного туризму в країнах Західної Європи є акцент на автентичність, якість продуктів і культурну значимість гастрономії. Туристи мають можливість відвідати місцевих виробників, скуштувати страви, приготовані за традиційними рецептами, та взяти участь у гастрономічних фестивалях і майстер-класах. Інтерактивність та різноманіття кухонь роблять гастрономічний туризм у Західній Європі дуже привабливим для гурманів і любителів автентичної кухні. [11]

Регіональні традиції впливають на розвиток гастрономічного туризму через:

- *формування туристичних маршрутів і напрямків.* Завдяки особливостям місцевих кухонь сформувалися окремі туристичні маршрути, що стали відомими на весь світ. Наприклад, винні дороги Бордо і Шампані у Франції приваблюють туристів на дегустації і знайомство з виноробними традиціями регіону. У Тоскані, Італія, гастрономічні тури включають відвідини оливкових ферм, виноробень та майстер-класи з приготування пасти [9];

- *популяризацію кулінарних фестивалів.* Багато європейських регіонів прославилися своїми гастрономічними фестивалями, які стали важливими подіями для залучення туристів. Наприклад, Октоберфест у Німеччині збирає

любителів пива з усього світу, а фестиваль трюфелів в Італії дає можливість туристам скуштувати одну з найдорожчих і найцінніших спецій Європи. Такі заходи дозволяють глибше пізнати регіональну кухню і культуру, приваблюючи ще більше відвідувачів [9].

- *унікальні кулінарні майстер-класи та дегустації.* Регіональні традиції створили попит на майстер-класи з приготування автентичних страв. Наприклад, у Франції популярні курси з приготування багетів і круасанів, в Іспанії – паельї, а в Греції – страв із оливковою олією та морепродуктами. Відвідувачі можуть не лише дегустувати місцеві страви, а й вчитися їх готувати, занурюючись у традиції регіону [9];

- *інтерес до автентичних продуктів і технік приготування.* У Європі кулінарні традиції часто ґрунтуються на особливих місцевих продуктах. Наприклад, пармська шинка в Італії, швейцарські сири, французькі вина, грецькі маслини та іспанські морепродукти стали гастрономічними брендами, які приваблюють туристів. Окрім дегустації, туристи можуть відвідати ферми, виноградники та ринки, щоб побачити, як продукти виробляються за традиційними технологіями [9];

- *сталий туризм і підтримка локальних виробників.* Регіональні кулінарні традиції сприяють розвитку сталого туризму, оскільки більшість гастрономічних турів орієнтовані на підтримку місцевих фермерів та малих виробництв. Наприклад, багато туристичних програм включають відвідини екологічних ферм у скандинавських країнах чи органічних виноробень в Італії, що допомагає розвивати регіональну економіку і зберігати кулінарну спадщину [9];

- *збереження і передача кулінарної спадщини.* Гастрономічний туризм стимулює підтримку місцевих традицій і сприяє тому, щоб молоде покоління продовжувало зберігати рецепти та методи приготування, що передавалися з покоління в покоління. Наприклад, середземноморські дієти, які визнані ЮНЕСКО як нематеріальна культурна спадщина, залишаються важливою частиною місцевих культур завдяки інтересу туристів [9];

Регіональні традиції європейської кухні надихають не лише туристів, а й шеф-кухарів, рестораторів та представників індустрії, які прагнуть зберегти та популяризувати кулінарну спадщину. Завдяки цьому створюються нові види турів, що поєднують культурний, екологічний і гастрономічний аспекти, залучаючи туристів до автентичного досвіду та підтримки місцевої економіки.

2.5 Гастрономічні фестивалі в Європі як приклади туристичних атракцій

Гастрономічні фестивалі в Європі стали значними туристичними атракціями, які приваблюють гурманів і мандрівників з усього світу, пропонуючи їм унікальний культурний досвід і можливість насолодитися автентичними стравами та напоями. Ці події дозволяють зануритися в атмосферу місцевих традицій і скуштувати кулінарні шедеври, зокрема у вигляді спеціальних дегустацій, кулінарних майстер-класів та фуд-кортів. Ось декілька яскравих прикладів [10]:

1. Октоберфест (Мюнхен, Німеччина) – один із найбільших і найвідоміших гастрономічних фестивалів у світі, Октоберфест збирає мільйони відвідувачів, які приїжджають, щоб насолодитися німецьким пивом, традиційними баварськими стравами та музикою. Гості мають можливість спробувати понад 30 сортів пива та відчути автентичний баварський колорит.

2. Фестиваль трюфелів (Альба, Італія) – щорічний фестиваль білих трюфелів є подією для поціновувачів однієї з найдорожчих та найароматніших спецій у світі. Протягом осені туристи можуть відвідати трюфельні ринки, дегустації та аукціони, де пропонуються трюфелі різного розміру та якості.

3. Ла Томатіна (Буньоль, Іспанія) – цей іспанський фестиваль відомий завдяки традиційній «битві помідорами». Хоча Ла Томатіна більше схожа на веселий захід, аніж на кулінарний фестиваль, він все ж таки прославляє один

із символів іспанської кухні. Це свято приваблює тисячі туристів щороку, додаючи колориту та енергії до гастрономічної сцени Іспанії.

4. Фестиваль швейцарських сирів (Берн, Швейцарія) пропонує відвідувачам познайомитися з різноманітними сортами сиру, серед яких відомі на весь світ грюйер і емменталь. Фестиваль також включає майстер-класи з виготовлення сиру та дегустації. Цей захід – чудова можливість для туристів дізнатися більше про швейцарське сироваріння.

5. Гастрономічний фестиваль морепродуктів (О-Грове, Іспанія), де відвідувачі можуть спробувати свіжі дари моря – устриці, мідії, восьминоги, креветки та інші страви. Це свято пропонує туристам можливість насолодитися свіжими морепродуктами, зібраними прямо з вод Атлантики.

6. Фестиваль шоколаду (Перуджа, Італія). Eurochocolate – найбільший європейський фестиваль шоколаду. Шоколатьє з усього світу приїжджають сюди, щоб продемонструвати свої вироби та пропонувати дегустації. Гості фестивалю можуть побачити процес виготовлення шоколаду і навіть взяти участь у майстер-класах.

7. Винний фестиваль (Бордо, Франція) – це подія для справжніх цінителів французького вина. Туристи можуть насолодитися дегустаціями відомих сортів бордоського вина, а також відвідати виноградники та виноробні. Фестиваль включає тури по виноробних господарствах та майстер-класи з дегустації, що робить його важливою атракцією для поціновувачів вина.

8. Різдвяні ярмарки (Німеччина та Австрія). Хоча різдвяні ярмарки традиційно асоціюються з зимовими святами, вони є гастрономічним фестивалем самі по собі. Ярмарки пропонують туристам скуштувати глінтвейн, пряники, ковбаски та інші зимові делікатеси. Ярмарки в Нюрнберзі, Відні та Мюнхені є одними з найпопулярніших і створюють неповторну атмосферу святкового сезону.

9. Фестиваль оселедця (Схевенінген, Нідерланди). На цьому фестивалі, який проходить у червні, можна спробувати новий улов оселедця.

Місцеві рибалки організують святкування, під час якого туристи можуть спробувати оселедець, приготований за традиційними рецептами. Фестиваль залучає любителів морепродуктів і пропонує культурне занурення у рибальські традиції Нідерландів.

10. Фестиваль часнику (Арль, Франція) пропонує туристам познайомитися з багатю культурою використання часнику в середземноморській кухні. Окрім ринків та дегустацій, фестиваль включає кулінарні майстер-класи, де відвідувачі можуть навчитися готувати традиційні страви з часником.

Ці фестивалі не тільки підкреслюють різноманітність європейської кухні, а й сприяють економічному розвитку регіонів, підтримуючи місцевих виробників та культурні традиції. Гастрономічні фестивалі стали туристичними атракціями, які приваблюють туристів завдяки своїй автентичності, яскравій атмосфері і можливості поринути в унікальний кулінарний світ кожного регіону.

Висновки до розділу 2

Отже, гастрономічні фестивалі в Європі стали важливою складовою туристичної індустрії, яка привертає увагу як внутрішніх, так і зарубіжних туристів. Ці заходи не лише дають можливість насолодитись унікальними стравами та продуктами української кухні, але й пропонують інтерактивні формати, де відвідувачі можуть брати участь у готуванні, дегустаціях та майстер-класах.

Кожен регіон Європи пропонує унікальні смакові та культурні особливості, що робить гастрономічні тури надзвичайно привабливими для гурманів і мандрівників. Винні дороги, кулінарні фестивалі, майстер-класи і дегустації сприяють економічному розвитку регіонів, підтримуючи місцевих виробників і зберігаючи кулінарну спадщину.

Завдяки зростаючій популярності сталого та екологічного туризму, гастрономічні подорожі допомагають підтримувати локальні економіки та стимулюють молоде покоління продовжувати традиції предків. Унікальність

європейської кухні і багатогранність культурних традицій забезпечують перспективний розвиток цього напрямку, роблячи гастрономічний туризм важливою складовою європейської туристичної індустрії.

РОЗДІЛ III. ГАСТРОНОМІЧНІ ТУРИ ЄВРОПОЮ

Європа відома своїми гастрономічними традиціями, унікальними смаками та розмаїттям національних кухонь, як зазначено в розділі 2.1. Оскільки сучасних туристів важко зацікавити лише звичайними екскурсійними турами, туристичні агенції пропонують новий формат – поєднання ознайомлення з культурними пам'ятками та відвідування підприємств з виробництва місцевих продуктів, ресторанів, фермерських господарств, виноробень, пивоварень, сироварень тощо.

Існує безліч розроблених маршрутів, які дозволяють дослідити країни Західної Європи, а саме тому, що класифікуються на певних видах гастрономічного туризму, наприклад: пивний, шоколадний. Отже розглянемо декілька популярних.

3.1. Пивні гастрономічні тури

Один із найцікавіших пивних гастрономічних турів у Європі пропонує **European Beer Tours**. Цей тур охоплює легендарні пивні регіони, такі як Баварія (Німеччина), Фландрія (Бельгія), та Богемія (Чехія). Маршрут включає зупинки у знаменитих пивоварнях, таких як *Westvleteren Abbey* в Бельгії, відомій своїм траппістським пивом, та *Pilsner Urquell* у Чехії, де був створений перший у світі світлий лагер. Тур також передбачає відвідування Октоберфесту в Мюнхені (у сезон), музеїв пивоваріння та історичних пабів, де можна скуштувати унікальні місцеві сорти пива. [12]

Інший популярний варіант – тур від **BeerTrips**, що охоплює пивні традиції Західної Європи з можливістю дегустації різних стилів пива у крафтових та монастирських пивоварнях. Маршрут дозволяє познайомитися з унікальними методами виготовлення пива та зануритися в культуру через відвідування місцевих фестивалів і дегустаційних заходів [13].

Пивні гастрономічні тури, такі як **European Beer Tours** та **BeerTrips**, пропонують глибоке занурення в європейські пивні традиції. Ось основні складові таких турів [13]:

1. Відвідування відомих пивоварень: Тур включає екскурсії до історичних пивоварень, наприклад, *Pilsner Urquell* у Чехії та *Cantillon Brewery* у Бельгії. Часто гіді розповідають про унікальні технології, якими користуються місцеві пивовари, та історію брендів.

2. Дегустаційні сесії та пивні майстер-класи: Учасники мають можливість скуштувати місцеві сорти пива з унікальними смаками (наприклад, траппістське пиво, ламбик, раухбір) і дізнатися про процес їх виготовлення під керівництвом досвідчених пивоварів або сертифікованих дегустаторів.

3. Фестивалі та тематичні заходи: Деякі тури включають участь у пивних фестивалях, таких як Октоберфест у Мюнхені, або в локальних заходах у Бельгії, де гості можуть спробувати різноманітні види пива та відчутти атмосферу місцевих свят.

4. Культурні екскурсії: Окрім пивних заходів, тури часто включають оглядові екскурсії містами, наприклад, Прагою, Брюгге чи Кельном, з відвідуванням архітектурних пам'яток, музеїв та історичних пабів.

5. Поєднання з місцевою кухнею: Гастрономічна складова включає обіди та вечері з місцевими стравами, що добре поєднуються з пивом, як-от баварський шніцель, чеські кнедлики або бельгійські мідії з фрі.

3.2. Шоколадні гастрономічні тури

Є кілька цікавих варіантів шоколадних гастрономічних турів у Західній Європі, які поєднують дегустацію шоколаду з культурною програмою:

1. Geneva Chocolate Flavours Tour (Женева, Швейцарія) — цей тривалістю 3 години тур включає відвідини семи шоколадних butikів у центрі Женеви, екскурсію містом, а також коротку прогулянку на човні по Женевському озеру. Учасники можуть скуштувати шоколадні вироби, які колись були фаворитами відомих особистостей, як-от Вінстон Черчилль і Грейс Келлі. Тур підходить для любителів солодощів і культури, що бажають поєднати смакові відкриття з оглядом історичних місць Женеви. [14]

2. Bruges Chocolate and Beer Tour (Брюгге, Бельгія) — цей тур охоплює відвідини місцевих шоколадних бутиків та музею шоколаду *Choco-Story*, де гості дізнаються про історію та мистецтво виготовлення бельгійського шоколаду. Після дегустації трюфелів і пралінів тур продовжується в традиційній пивоварні з дегустацією пива, яке доповнює шоколадні нотки. Програма включає культурний огляд Брюгге і знайомство з його архітектурними пам'ятками. [15]

3. Maison Cailier Chocolate Factory Tour у поєднанні з Gruyères Gold Tour (Швейцарія) — одноденний тур з Женеви веде до села Брок, де знаходиться фабрика Cailier, одна з найвідоміших шоколадних фабрик у Швейцарії. Після відвідин шоколадної фабрики тур охоплює огляд села Грюйер, відоме своїм замком і сироварнею, де можна скуштувати місцеві сири. Такий формат поєднує шоколадні дегустації з культурною спадщиною і місцевою гастрономією. [15]

3.3. Пропозиції винних турів Західною Європою

1. Бургундія та Бордо, Франція: Тур компанії Grape Escapes пропонує 3-4 дні в Бордо або Бургундії з відвідуванням найкращих виноробень регіону, дегустаціями та перебуванням у розкішних готелях. У Бордо тури включають огляд виноградників Сотерн і відвідини місцевих шато, де можна спробувати як солодкі, так і сухі вина. А в Бургундії можна дослідити винні погребі та насолодитися винами з преміум-господарств, таких як Clos de Vougeot. Тур супроводжує культурна програма, що знайомить з місцевими замками, ринками та ресторанами. [16]

2. Долина Дору, Португалія: Тур Beyond the Vineyards: Northern Portugal and Spain від Road Scholar знайомить з португальськими виноробними традиціями в Долині Дору. Відвідувачі можуть скуштувати портвейн у традиційних виноградниках, подорожуючи мальовничими терасами річки Дору. Також передбачена культурна програма з оглядом міст

Порту і Лісабона, де пропонують місцеві морепродукти і популярні вина регіону. [17]

3. Рейнський винний круїз, Німеччина та Франція: Круїз Rhine River Wine Cruise від Adventures by Disney охоплює Німеччину, Францію, Швейцарію та Нідерланди. Протягом восьмиденного маршруту учасники можуть відвідати виноробні в німецьких містах Брейсах і Рюдесхайм, де пропонують дегустації відомого рейнського рислінгу, а також насолодитися екскурсією по французькому Ельзасу. Культурна частина включає відвідини історичних місць і музеїв, а також приватні дегустації на борту круїзного лайнера. [17]

3.4. Сирні гастрономічні тури

1. Тур по французьких регіонах Бургундія, Савойя та Нормандія – тур від Exclusive France Tours охоплює знакові сирні регіони Франції, де можна скуштувати знамениті сири, такі як Камамбер, Реблошон та Томм де Савой. Маршрут включає приватні дегустації, візити до фермерських господарств та відомих виноробень, а також культурну програму з оглядом замків та ринків [18].

2. Чиз-тур «Піренеї: Іспанія і Франція» від Aborigens Barcelona – цей тур починається в Барселоні та проходить через каталонську та баскську частини Піренеїв. Тур включає дегустації традиційних сирів, таких як Ідіасабаль та Осо-Іраті, а також відвідування фермерів та учасників фестивалю в Ла-Сеуд'Уржель, де представлена продукція місцевих пастухів. Програма доповнена культурними екскурсіями і домашніми обідами з фермерами [19].

3. Тур «Cheese & Alps Euro Rail Trail» через Італію, Швейцарію, Ліхтенштейн, Німеччину та Австрію – десятиденний маршрут, що пропонує відвідування відомих сирних господарств і альпійських виноробень. Учасники можуть скуштувати такі сири, як Ементаль, Грюер і Горгонзола, насолоджуючись мальовничими видами Альп і культурними екскурсіями у містах Мілан, Цюрих та Мюнхен [20].

Висновки до розділу 3

Гастрономічні тури сьогодні набули великої популярності, оскільки пропонують унікальну можливість глибше зрозуміти культуру регіону через його кухню. Такий формат подорожей приваблює гурманів і поціновувачів автентичних страв, сприяючи зростанню інтересу до локальних продуктів, здорового харчування та культурної автентичності різних країн.

Перспективи цього напрямку в туризмі є надзвичайно багатообіцяючими: мандрівники все частіше шукають унікальні враження, що включають кулінарні майстер-класи, дегустації місцевих страв та знайомство з гастрономічною історією регіонів. До того ж підтримка таких турів з боку локальних виробників, фермерів та ресторанів стимулює їх подальший розвиток.

В умовах зростання попиту на екологічний і відповідальний туризм гастрономічні тури об'єднують культурні, екологічні та соціальні елементи, що не лише дарує туристам незабутній досвід, а й сприяє сталому розвитку місцевих економік. Вивчення національних кухонь є захоплюючим способом пізнання культурного розмаїття світу, який дозволяє відкривати нові смаки і пізнавати унікальність кожної кухні.

РОЗДІЛ IV. РОЗРОБКА ПІЗНАВАЛЬНО-ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ ВИХІДНОГО ДНЯ ЗАХІДНОЮ ЄВРОПОЮ.

4.1 Технологічна карта туру "Баварське Півне Серце: Мюнхен, Регенсбург та Бамберг"

Пізнавально-гастрономічний тур буде включати в себе елементи екскурсій, дегустацій та відвідування різних ресторанів з традиційними німецькими стравами та легендарним німецьким пивом. Тур розрахований на невелику групу туристів. Тур розрахований на ранній осінній період, щоб насолодитися пивними садами та природою.

Мюнхен (Столиця Баварського пива) – Регенсбург (Історичний центр баварського пивоваріння) – Бамберг (Столиця копченого пива)

Основні показники маршруту:

- Вид маршруту: півний гастрономічний тур з елементами культурної програми на маршруті.
- Тип маршруту: лінійний
- Категорія складності: звичайна
- Протяжність маршруту:
 - загальна протяжність: 285 км
 - протяжність всередині маршруту: 14,7 км
- Тривалість подорожі: 3 дні/2 ночі
- Кількість туристичних груп: 1
- Кількість туристів у групі: 6
- Початок обслуговування на маршруті: 15.10.2025
- Закінчення обслуговування групи: 17.10.2025
- Вартість туру на одну особу: 12 742 грн.
- Перевезення: (Mercedes Sprinter, комфортабельний)
- Авіапереліт: Ні
- Візова підтримка: Ні
- Страхування: Так
- Трансфер: Так

- Оренда автомобілів: Ні
- Додаткові послуги: додаткові послуги готелю, екскурсії, страви на замовлення, прання, чистка одягу чи взуття, розважальні послуги, шопінг, харчування в ресторанах та пабах.

4.2 Програма туру

День 1: Мюнхен — Столиця баварського пива

Вранці розпочнеться день у Мюнхені зі сніданку у традиційному баварському стилі з брецелями та ковбасками. Далі переїзд туристів до *Hofbräuhaus München* — історичної пивоварні, де під час екскурсії вони дізнаються про мистецтво баварського пивоваріння і скуштують класичне пшеничне пиво. Після обіду в місцевому ресторані з традиційними стравами, такими як свиняче коліно, рекомендують відвідати Музей баварського пива. Ввечері – завітати до одного з найстаріших пивних садів — *Augustiner Keller*, з живою музикою та затишною атмосферою.

Ранок

- **08:30-09:30:** Сніданок у готелі **Arthotel Munich** з типовими баварськими закусками, такими як брецелі та білі ковбаски.
- **09:30-12:00:** Екскурсія до *Hofbräuhaus München* (Гофбройхаус Мюнхен) – відомої історичної пивоварні. Туристи зможуть дізнатися про багатотисячлітню історію пивоваріння в Баварії, а також скуштувати баварське пшеничне пиво.

Обід

- **12:30-14:00:** Обід у традиційному баварському ресторані «**Augustiner Keller**» з дегустацією локальних сортів пива, таких як *Helles* і *Dunkel*. У меню рекомендовані швайнсхаксе (свиняче коліно) та картопляні галушки.

День

- **14:30-17:00:** Відвідування Музею баварського пива *Beer and Oktoberfest Museum*, де туристи зможуть побачити історичні артефакти та

дізнатися про особливості баварського пивного закону *Reinheitsgebot* – законодавства про чистоту пива, яке діє з 1516 року.

Вечір

• **18:00-21:00:** Вечірня дегустація в німецькому ресторані в самому центрі міста, як-от *Nürnberger Bratwurst-Glöckl am Dom*, де цього разу туристи зможуть насолодитися відомими нюрнберзькими ковбасками, приправленими традиційними спеціями. Ковбаски чудово доповнюються темним пивом Augustiner або світлими сортами на вибір.

День 2: Регенсбург – Історичний центр баварського пивоваріння

Другий день розпочинається з переїзду до Регенсбурга, міста на березі Дунаю. Обід із видом на річку в ресторані *Spitalgarten* стане ідеальним початком дня — спробувати місцеві страви та баварське світле пиво. Після обіду туристи вирушають до *Spitalbrauerei*, монастирської пивоварні, заснованої в XIII столітті, де пропонують дегустацію місцевого темного пива. Ввечері запланована прогулянка середньовічним центром Регенсбурга та завершіть день у ресторані *Wurstkuchl*, де подають знамениті баварські ковбаски.

День 2: Регенсбург – середньовічний пивний центр

Ранок

- **08:00-09:00:** Сніданок у готелі в Мюнхені.
- **09:00-11:00:** Переїзд до Регенсбурга – одного з історичних центрів баварського пивоваріння.

Обід

- **12:00-13:30:** Обід у ресторані *Spitalgarten* з видом на Дунай, де пропонують місцеві страви і пиво. Гості можуть спробувати баварський свинячий гуляш із традиційним темним пивом.

День

- **14:00-16:00:** Відвідування *Spitalbrauerei*, найстарішої монастирської пивоварні в Регенсбурзі, заснованої в 1226 році. Екскурсія охоплює дегустацію місцевих сортів і ознайомлення з монастирськими традиціями

пивоваріння.

Вечір

- **17:00-19:30:** Вільний час для прогулянки по середньовічному центру Регенсбурга та відвідання локальних пабів.
- **19:30-21:00:** Вечеря у відомому пивному ресторані «Wurstkuchl» з дегустацією регіональних сортів, як-от *Märzen* і *Rauchbier* (копчене пиво).

День 3: Бамберг — Столиця копченого пива

Останній день присвячено Бамбергу, який славиться своєю унікальною пивною культурою, зокрема копченим пивом. Прибувши в Бамберг, розпочніть із обіду в ресторані *Schlenkerla*, де вперше скуштуйте легендарне *Rauchbier* і місцеві ковбаси. У другій половині дня завітайте до пивоварні *Brauerei Greifenklau*, де зможете насолодитися свіжим кельнербіром та мальовничими краєвидами старого міста. Вечір завершіть прогулянкою історичними вулицями Бамберга, занурюючись у стародавню атмосферу цього міста.

День 3: Бамберг – місто копченого пива

Ранок

- **08:00-09:00:** Сніданок у готелі Premier Inn Regensburg City Centre в Регенсбурзі.
- **09:00-11:00:** Переїзд до Бамберга – місця, де народився відомий стиль *Rauchbier*.

Обід

- **11:30-13:00:** Обід у ресторані *Die Küche* в центрі Бамберга, де у туристів буде можливість скуштувати місцеве копчене пиво з місцевими ковбасами та сирними закусками.

День

- **13:30-16:00:** Відвідування пивоварні *Schlenkerla*, яка славиться своїм копченим пивом, виготовленим за оригінальною рецептурою. Екскурсія з дегустацією кількох видів *Rauchbier* і розповідь про традиційні методи приготування.

Вечір

- **16:00-18:00:** Прогулянка історичним центром Бамберга, що входить до списку Світової спадщини ЮНЕСКО.
- **18:00-20:00:** Заклучна вечеря в місцевому ресторані з завершальною дегустацією бамберзьких сортів пива і традиційних баварських страв.

4.3 Картосхема туру на маршруті міст

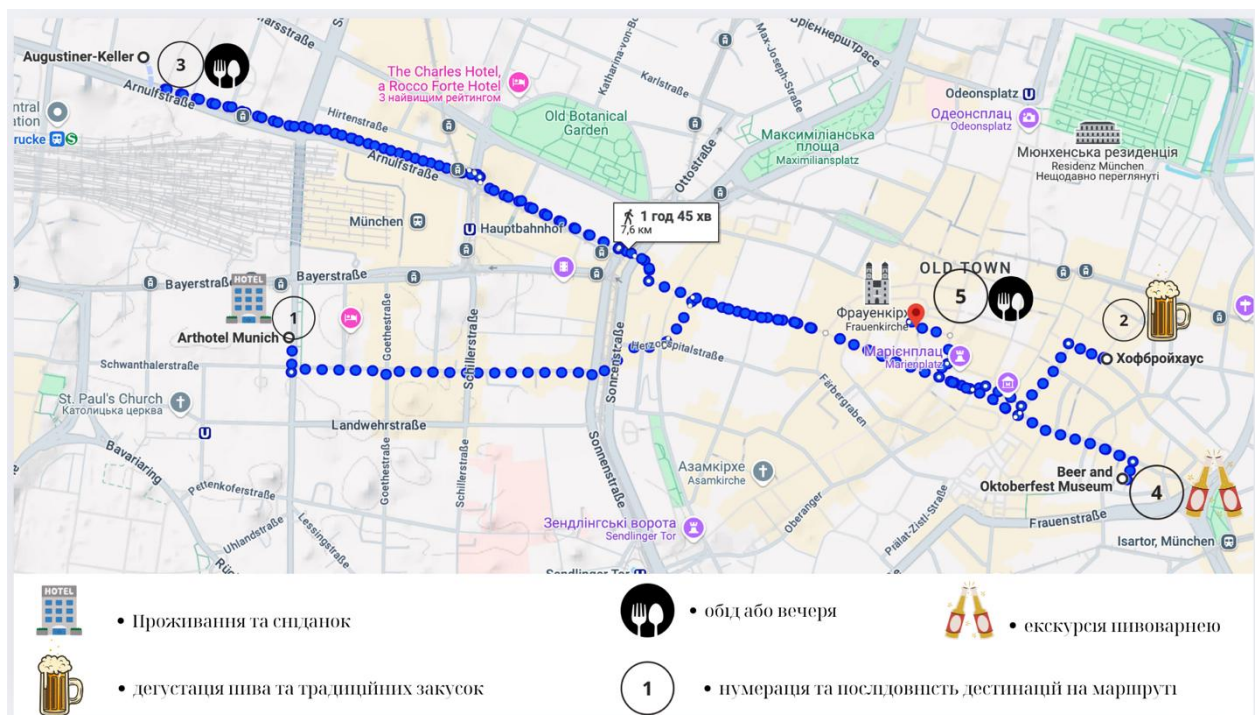


Рис. 4.1. Картосхема пішохідного маршруту в місті Мюнхен

а) Перший день нашого туру розпочинається в Мюнхені, де туристи зануряться в багаті традиції баварської пивної культури. Перша зупинка після готелю — **Hofbräuhaus München**, легендарна пивоварня з більш ніж 400-річною історією. Тут буде проводитись екскурсія та куштування класичних сортів баварського пива. Після цього прямують на обід до **Augustiner Keller**, одного з найстаріших і найбільших пивних садів Мюнхена, де на туристів чекають традиційні баварські страви та відоме пиво **Augustiner**.

Після обіду на маршруті (див. рис. 4.1) Музей баварського пива, щоб дізнатися більше про історію пивоваріння в регіоні та про закон про чистоту

пива *Reinheitsgebot*. Вечеря відбуватиметься в *Nürnberger Bratwurst-Glöckl am Dom*, в ресторані, розташованому у самому центрі старого міста, відомий нюрнберзькими ковбасками, приправленими традиційними спеціями. Ковбаски чудово доповнюються темним пивом або світлими сортами на вибір відвідувачів.

Цей маршрут у Мюнхені дозволяє не лише спробувати відомі сорти пива, але й відчути дух баварських традицій та ознайомитися з історією пивоваріння, що є невід'ємною частиною німецької культури.

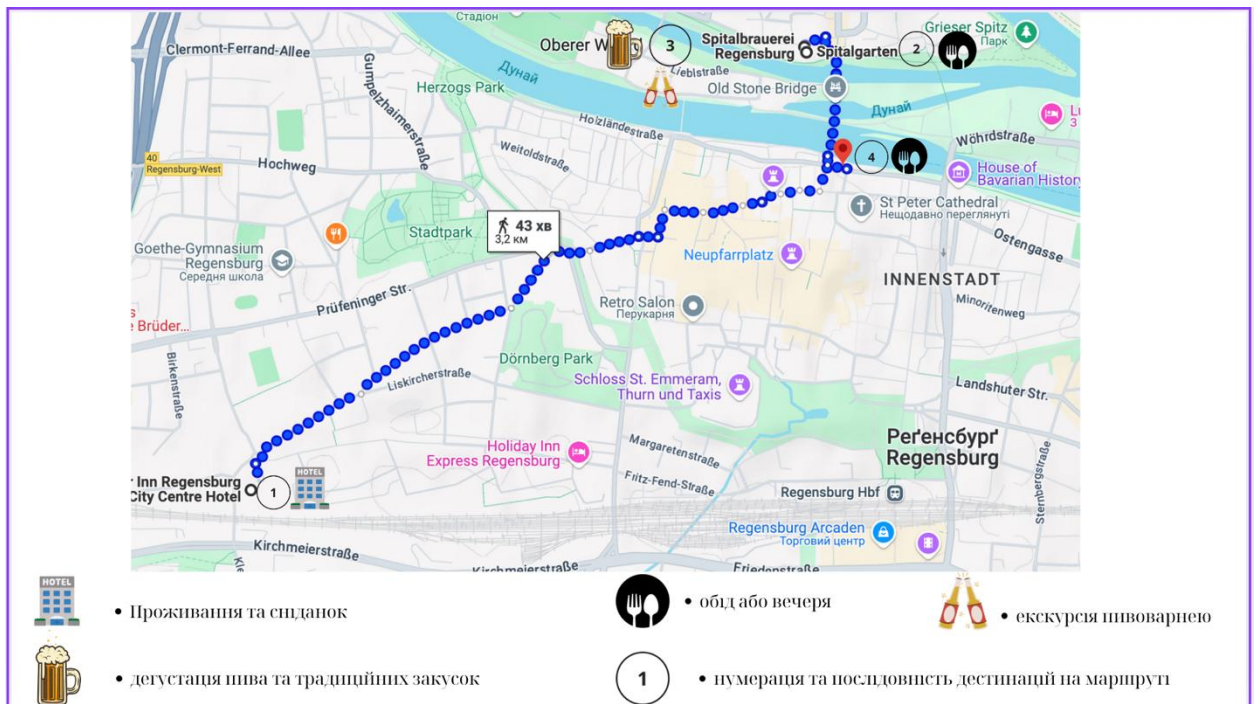


Рис. 4.2. Картосхема пішохідного маршруту в місті Регенсбург

б) У Регенсбурзі маршрут (див. рис. 4.2) продовжує знайомство з пивними та гастрономічними традиціями Баварії. Першою зупинкою буде *Spitalgarten* — півний сад на березі Дунаю, де під час обіду туристи зможуть насолодитися місцевими стравами, як-от свиняче коліно та ковбаски, і скуштувати пиво, зварене на місцевій пивоварні *Spitalbrauerei*. Наступна зупинка — сама пивоварня *Spitalbrauerei*, яка є однією з найстаріших монастирських пивоварень у регіоні. Тут гості матимуть можливість дізнатися більше про традиції монастирського пивоваріння та спробувати монастирські сорти пива.

На вечерю заплановане відвідування **Wurstkuchl**, де подають відомі регенсбурзькі ковбаски, приготовлені за старовинними рецептами. Це історичне місце допоможе туристам відчутти справжню атмосферу міста, адже ресторан існує вже декілька століть.

У вільний час туристам рекомендується відвідати визначні місця Регенсбурга, такі як Кам'яний міст та Кафедральний собор святого Петра, що входять до списку Світової спадщини ЮНЕСКО.

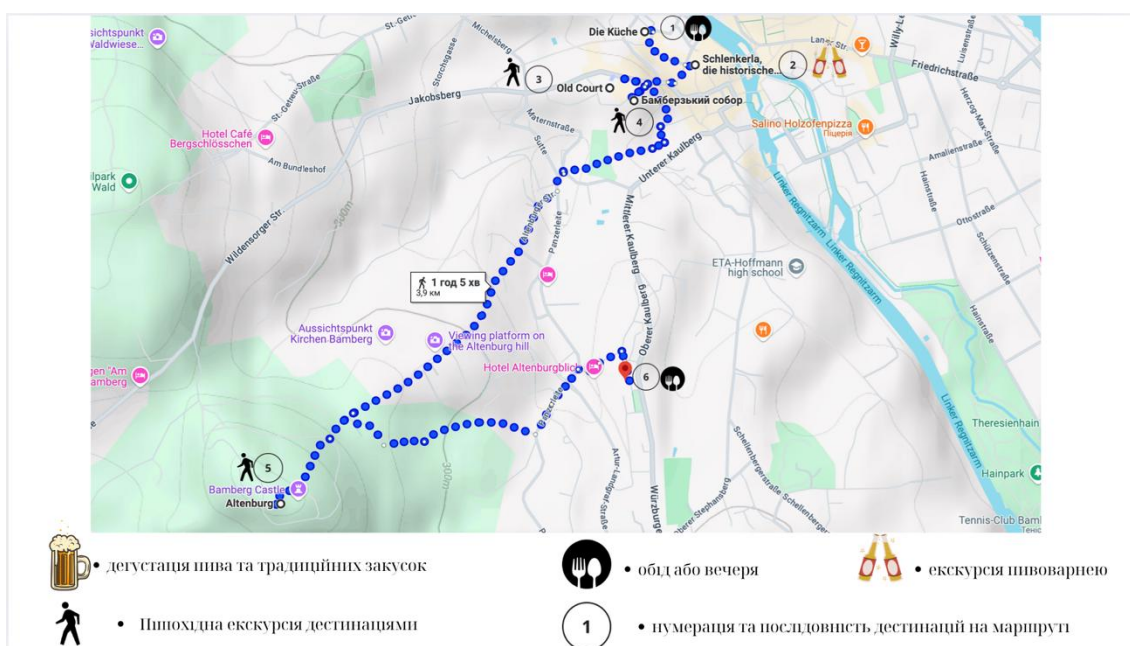


Рис. 4.3. Картосхема пішохідного маршруту в місті Бамберг

У Бамберзі маршрут (див. рис. 4.3) пропонує зануритися в унікальну атмосферу франконського пивоваріння та історичних пам'яток міста. Першою зупинкою стане **Schlenkerla** — відома пивоварня, де туристи скуштують легендарне копчене пиво **Rauchbier** і традиційні місцеві страви. Після цього туристи вирушають до **Brauerei Greifenklau**, розташованої в пивному саду з видом на старе місто. Тут туристи зможуть спробувати класичні франконські страви та насолодитися атмосферою затишного саду з автентичним місцевим пивом.

Окрім гастрономічних зупинок, туристи також відвідують найвизначніші історичні пам'ятки Бамберга. Серед них — Стара ратуша на

річці Регніц, Бамберзький собор із його відомою скульптурою "Бамберзький вершник", а також Альтенбург — середньовічний замок на пагорбі з видом на місто. Цей маршрут поєднує дегустацію пива та дослідження культурної спадщини, що робить Бамберг незабутньою частиною нашого туру.

4.4 Інформаційний листок туру

Туристична привабливість Баварії та Франконії значною мірою зумовлена їхньою багатою історією пивоваріння, яка налічує понад тисячу років. Німеччина відома своєю строгістю у виготовленні пива, зокрема завдяки закону *Reinheitsgebot* 1516 року, який визначив чистоту баварського пива, обмежуючи його склад лише водою, ячмінним солодом і хмелем. Це забезпечило Баварії та Франконії статус провідних пивних регіонів, чия культура пивоваріння стала не лише економічною, але й туристичною цінністю регіону.

Огляд туристичних локацій на маршруті:

1. Мюнхен

- *Короткий опис:* Мюнхен є столицею Баварії та всесвітньо відомим центром пивоваріння. Щороку він приваблює тисячі туристів під час Октоберфесту, а його історичні пивні сади і заклади є важливими туристичними локаціями. [25]

- *Основні локації:*

- *Hofbräuhaus München:* історична пивоварня, заснована в 1589 році. Її відвідини дозволяють туристам дізнатися більше про багатовікову культуру пивоваріння та скуштувати знамениті сорти пива. [26]

- *Augustiner Keller:* традиційний пивний сад, один з найбільших і найстаріших у Мюнхені, де пропонують страви баварської кухні та автентичне пиво. [25]

- *Туристична цінність:* Мюнхен є важливим пунктом для знайомства з баварською культурою та європейськими традиціями пивоваріння. [25]

2. Регенсбург

- *Короткий опис:* Регенсбург є одним із найстаріших міст Німеччини, яке завдяки своєму розташуванню на Дунаї стало важливим центром торгівлі ще за часів Римської імперії. [28]

- *Основні локації:*

- ***Spitalbrauerei:*** пивоварня, заснована в 1226 році, спеціалізується на монастирських сортах пива, що виготовляються за старовинними традиціями.

- ***Spitalgarten:*** пивний сад з видом на Дунай і Кам'яний міст, що дозволяє туристам насолоджуватися місцевою кухнею з мальовничими краєвидами. [27]

- *Туристична цінність:* Регенсбург як місто, занесене до списку ЮНЕСКО, є чудовим місцем для поєднання культурного та гастрономічного відпочинку. [28]

3. Бамберг

- *Короткий опис:* Бамберг — місто, відоме своїм унікальним стилем копченого пива *Rauchbier*, що робить його особливим навіть серед інших баварських міст. Місто також має статус Світової спадщини ЮНЕСКО.

- *Основні локації:*

- ***Schlenkerla:*** культова пивоварня, що виробляє легендарне копчене пиво за оригінальними рецептами. Вважається, що саме тут можна повністю зануритися у світ бамберзької пивної культури. [29]

- ***Brauerei Greifenklau:*** пивний сад з мальовничими видами на Альтенбург і історичний центр міста, де подають автентичні страви франконської кухні. [30]

- *Туристична цінність:* Бамберг є відомим центром традиційного пивоваріння, де збереглася автентична атмосфера середньовічного міста, приваблюючи туристів з усього світу.

Гастрономічний досвід

Цей маршрут дозволяє туристам зануритися в унікальну гастрономію Баварії та Франконії, де на додачу до класичних сортів пива, таких як *Helles* і

Dunkel, можна скуштувати страви, що доповнюють пиво. Баварська та франконська кухні пропонують такі страви, як свиняче коліно, ковбаски та кльоцки, які є невід'ємною частиною місцевих пивних садів і пивоварень. У Бамберзі туристам пропонують особливі поєднання копченого пива з місцевими делікатесами, такими як смажена свинина, що надає туру особливого колориту.

Отже, маршрут цього триденного туру через Мюнхен, Регенсбург і Бамберг дозволяє туристам глибше познайомитися з культурними та гастрономічними особливостями німецьких пивних традицій. Баварія та Франконія пропонують унікальні можливості для ознайомлення з історією пивоваріння, яке стало частиною культурної спадщини Німеччини та всього світу. Такий тур не тільки відкриває нові смаки, а й сприяє збереженню та популяризації історичних традицій пивоваріння

4.5. Паспорти об'єктів

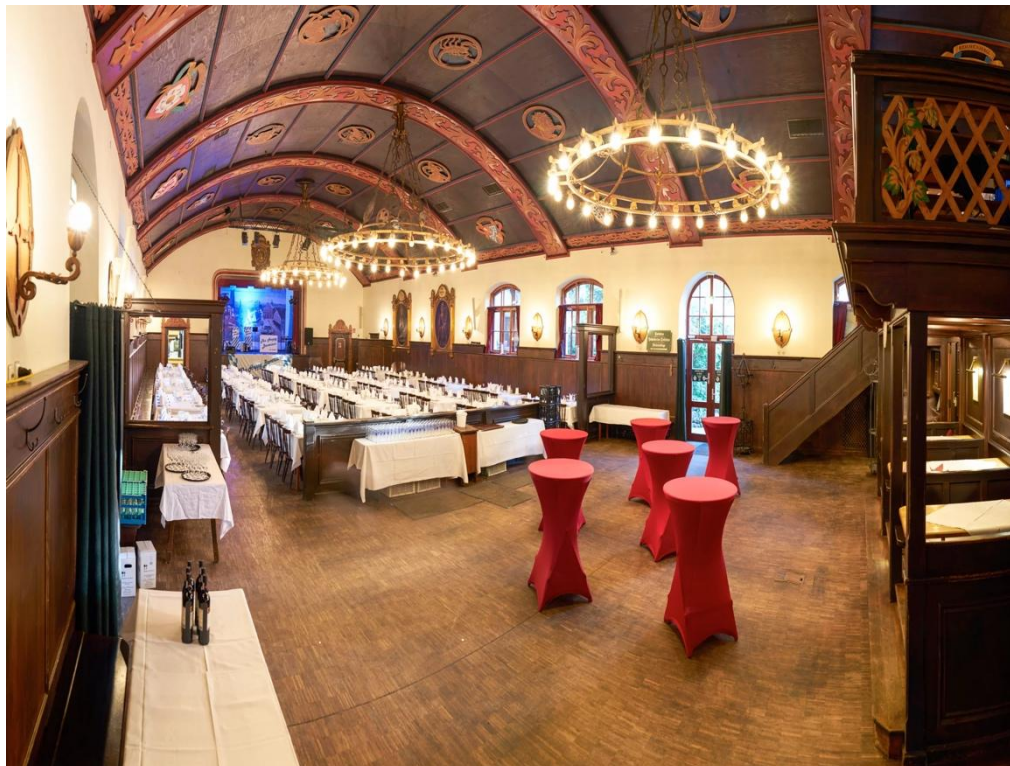
Паспорти основних об'єктів у Мюнхені:

1. Hofbräuhaus München (Хофбройхаус Мюнхен).



- **Тип об'єкта:** Історична пивоварня.
- **Адреса:** Platzl 9, 80331 München, Німеччина.
- **Середня вартість пива:** 5–8 євро.
- **Години роботи:** Щодня з 09:00 до 23:30.
- **Опис:** Заснована в 1589 році, Hofbräuhaus München є однією з найвідоміших пивоварень у світі, яка пропонує відвідувачам можливість скуштувати класичні баварські сорти пива, такі як світле та пшеничне пиво. Це місце має багату історію і є невід'ємною частиною пивної культури Баварії. [31]
- **Особливості:** Живі виступи баварської музики, історична архітектура і велика пивна зала, що вміщує до 1300 осіб. [31]

2. Augustiner Keller (Августинер Келлер)



- **Тип об'єкта:** Пивний сад.
- **Адреса:** Arnulfstraße 52, 80335 München, Німеччина.
- **Середня вартість страви:** Від 15 євро.
- **Години роботи:** Щодня з 10:00 до 22:00.

- **Опис:** Один із найстаріших пивних садів Мюнхена, Augustiner Keller пропонує гостям традиційне баварське пиво Augustiner та страви, такі як ковбаски з кислою капустою і картопляні галушки. Тут можна відчувати справжню атмосферу баварського пивного саду з видом на мальовничі ландшафти. [32]
- **Особливості:** Пивний сад на 5000 місць, класичні баварські страви та пиво власного виробництва Augustiner. [32]

Паспорти основних об'єктів в Регенсбурзі:

3. Spitalbrauerei



- **Тип об'єкта:** Монастирська пивоварня.
- **Адреса:** Auweg 13, 93059 Regensburg, Німеччина.
- **Ціни:** Пиво – від 4 євро, страви – від 10 євро.
- **Опис:** Заснована в 1226 році, Spitalbrauerei є однією з найстаріших пивоварень Баварії. Вона спеціалізується на виробництві монастирських сортів пива, виготовлених за традиційними рецептами. Цей заклад пропонує широкий вибір темних і світлих сортів пива з унікальним смаком.
- **Особливості:** Стара монастирська пивоварня на березі Дунаю, де можна скуштувати традиційне пиво та насолодитися баварською кухнею. [27]

4. Spitalgarten



- **Тип об'єкта:** Пивний сад з видом на Дунай.
- **Адреса:** St. Katharinenplatz 1, 93059 Regensburg, Німеччина.
- **Опис:** Пивний сад, що знаходиться на березі Дунаю та пропонує відвідувачам чудовий краєвид на Кам'яний міст і старовинний центр міста. Тут

подають місцеве пиво і класичні баварські страви, що робить його ідеальним місцем для обіду на свіжому повітрі. [27]

- **Особливості:** Вид на Дунай і Кам'яний міст, традиційне баварське меню з різними сортами пива. [27]

Паспорти об'єктів у Бамберзі:

5. Schlenkerla (Шленкерла)



- **Тип об'єкта:** Пивоварня.
- **Адреса:** Dominikanerstraße 6, 96049 Bamberg, Німеччина.
- **Ціни:** Пиво *Rauchbier* від 4 євро.
- **Опис:** Ця пивоварня відома своїм особливим копченим пивом *Rauchbier*, яке виготовляється за старовинними рецептами з використанням копченого солоду.

Schlenkerla є культовим місцем для любителів пива і вважається невід'ємною частиною пивної культури Бамберга. [29]

- **Особливості:** Унікальний стиль копченого пива, традиційні баварські закуски та історична атмосфера середньовічного пабу.

6. Brauerei Greifenklau (Пивоварня Greifenklau)



- **Тип об'єкта:** Пивоварня та пивний сад.
 - **Адреса:** Laurenziplatz 20, 96049 Bamberg, Німеччина.
 - **Ціни:** Пиво від 3 євро, страви від 12 євро. [30]
- **Опис:** Пивоварня, заснована у 1556 році, Greifenklau є одним із найбільш автентичних закладів Бамберга. Вона пропонує традиційний кельлербір, а також місцеві страви, такі як *Schäuferla* (свиняча лопатка). Пивний сад розташований на підвищенні, звідки відкривається вид на Альтенбург. [30]
- **Особливості:** Мальовничий пивний сад із видом на старе місто, різноманітні сорти пива, які виготовляються за традиційними рецептами. [30]

4.6. Важлива інформація до гастрономічного туру Німеччиною для туриста

1. Ціни на їжу та напої

- **Ціни на пиво:** Зазначити середню вартість пива в кожному закладі, наприклад, ціни на різні сорти пива (півлітра баварського пшеничного пива у *Hofbräuhaus München* коштує близько 5–8 євро).
- **Меню та середня вартість страв:** Наприклад, ціна на швайнсхаксе в *Augustiner Keller* — від 15 до 20 євро; ціни на місцеві ковбаски у в Регенсбурзі можуть починатися від 7 євро.

2. Графік роботи

- ***Hofbräuhaus München*:** Відкритий щодня з 09:00 до 23:30.
- ***Schlenkerla*, Бамберг:** Працює з 10:00 до 22:00.

3. Особливі події та заходи

- **Живі виступи та вечірні програми:** Наприклад, у *Hofbräuhaus München* часто проходять вечори з баварською народною музикою.

- **Сезонні фестивалі:** Важливо зазначити, що під час Октоберфесту або місцевих свят, як-от День Святого Урбана у Регенсбурзі, ці заклади пропонують спеціальні меню чи сорти пива.

4. Традиції та історія закладів та чому їх варто відвідати на маршруті.

- Короткі факти про кожен об'єкт, наприклад:
- У *Hofbräuhaus München* пиво виготовляють уже понад 400 років, і цей заклад часто відвідували відомі особистості, такі як Моцарт.
- *Schlenkerla* у Бамберзі є одним із небагатьох закладів, де досі виготовляють копчене пиво за старовинною методикою.

Історичні та культурні пам'ятки варто відвідати у вільний від дегустаційних екскурсій час:

Мюнхен

1. **Мюнхенська резиденція:** Великий королівський комплекс, який є історичною пам'яткою та розповідає про історію Баварії.



- **Тип об'єкта:** Королівський палацовий комплекс.
- **Адреса:** Residenzstraße 1, 80333 München, Німеччина.
- **Опис:** Найбільший міський палац Німеччини та колишня резиденція

баварських монархів династії Віттельсбахів. Побудована у стилі бароко, рококо та ренесансу, резиденція включає зали з багатими інтер'єрами, музеї, скарбницю, де зберігаються королівські регалії.

- **Особливості:** Прекрасний Антиквариум, палацові сади та колекція коштовностей баварських монархів.
- **Години роботи:** Щодня з 09:00 до 18:00.
- **Ціна:** Вхідний квиток від 9 євро.

Фрауенкірхе: Відомий собор із двома вежами, один із символів Мюнхена.



- **Тип об'єкта:** Готичний собор.
- **Адреса:** Frauenplatz 12, 80331 München, Німеччина.
- **Опис:** Відомий готичний собор із двома величними вежами, побудований у XV столітті. Це одна з найвідоміших споруд Мюнхена та його символ. У соборі знаходиться могила імператора Людвіга IV.
- **Особливості:** Унікальні готичні інтер'єри, "Сліди Диявола" — легендарний слід, пов'язаний із міфом про будівництво собору.
- **Години роботи:** Щодня з 07:30 до 20:30.
- **Вхід:** Безкоштовно (пожертвування вітаються).

Регенбург

1. **Кам'яний міст:** Середньовічний міст через Дунай, включений до списку ЮНЕСКО.



• **Тип об'єкта:** Середньовічний міст.

• **Адреса:** Stadthof,
93059 Regensburg,
Німеччина.

• **Опис:** Зведений у XII столітті, Кам'яний міст є

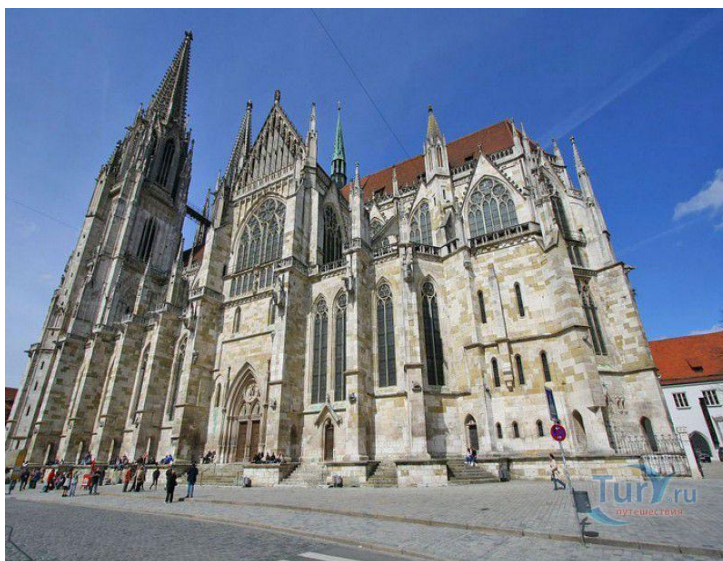
одним із найстаріших збережених кам'яних мостів у Європі. Він з'єднує історичний центр Регенбурга з іншими районами міста та є символом середньовічного інженерного мистецтва. [28]

• **Особливості:** Вид на Дунай, старовинна архітектура, включений до списку Світової спадщини ЮНЕСКО.

• **Години роботи:** Відкритий цілодобово для пішоходів.

• **Вхід:** Безкоштовно.

2. **Кафедральний собор святого Петра:** Готичний собор із розкішним



інтер'єром, історичний центр католицької церкви Баварії.

• **Тип об'єкта:** Готичний кафедральний собор.

• **Адреса:** Domplatz 1,
93047 Regensburg,
Німеччина.

• **Опис:** Величний

В

готичний собор, будівництво якого почалося в XIII столітті, є одним із найважливіших готичних соборів Німеччини та духовним центром католицької єпархії Регенсбурга.

- **Особливості:** Вітражі XIII століття, численні готичні скульптури, величний орган.
- **Години роботи:** Щодня з 06:30 до 18:00.
- **Вхід:** Безкоштовно.

Бамберг

1. **Стара ратуша:** Вражаюча архітектура, зведена на річці Регніц.



- **Тип об'єкта:** Історична ратуша.
- **Адреса:** Obere Brücke, 96047 Bamberg, Німеччина.
- **Опис:** Побудована на штучному острові, Стара ратуша Бамберга є видатним прикладом середньовічної архітектури. Фасади прикрашені

фресками у стилі бароко та рококо, що створює мальовничий вигляд.

- **Особливості:** Фрески бароко, міст через річку Регніц, видатний зразок німецької архітектури.
- **Години роботи:** Залежить від виставок, які проводяться в ратуші.
- **Вхід:** Залежить від виставок (зазвичай від 4 євро).



2. **Бамберзький собор:** Романський собор, один з найвідоміших середньовічних храмів у Німеччині.

- **Тип об'єкта:** Романсько-готичний собор.

- **Адреса:** Domplatz 5, 96049 Bamberg, Німеччина.
- **Опис:** Бамберзький собор, збудований у XIII столітті, є одним із найвідоміших середньовічних храмів. У ньому знаходиться відома скульптура "Бамберзький вершник" та могила Папи Климента II.
- **Особливості:** "Бамберзький вершник", середньовічна архітектура, усипальниця Папи Климента II.
- **Години роботи:** Щодня з 09:00 до 17:30.
- **Вхід:** Безкоштовно.

Альтенбург: Середньовічний замок, з якого відкривається панорама міста.



- **Тип об'єкта:** Середньовічний замок.
- **Адреса:** Altenburg 1, 96049 Bamberg, Німеччина.
- **Опис:** Середньовічний замок, розташований на пагорбі з панорамою на місто. Альтенбург є символом Бамберга та

чудовим прикладом оборонної архітектури.

- **Особливості:** Вид на місто, збережені оборонні стіни, історичні кімнати з меблями XVI століття.
- **Години роботи:** Пн–Пт з 11:00 до 21:00, Сб–Нд з 10:00 до 21:00.
- **Вхід:** Вхід до замку безкоштовний; екскурсії оплачуються окремо.

4.7. Калькуляція вартості туру "Баварське Пивне Серце: Мюнхен, Регенсбург та Бамберг" (на 1 особу)

№	Статті витрат	Для однієї особи
---	---------------	------------------

1	Проживання на 2 ночі для однієї особи в Мюнхені та Регенсбурзі	3500 грн 2800 грн
2	Страхування	400 грн
3	Трансфер та супровід водія	3000 грн
4	Розрахунки з банком(1%)	97 грн
5	Комісійним агентам(15%)	1005 грн
6	Плановий прибуток туристичної фірми (20%)	1940 грн
7	Вартість туру	12 742 грн на 1 особу Або 290 євро на 1 особу

Висновки до розділу 4

Отже, розробивши тур та дослідивши атракції маршрутом Західної частини Європи, а саме Німеччини можемо зробити висновки, що:

- даний тур буде актуальний для туристів, які люблять активний відпочинок насичений новими враженнями, адже тур достатньо насичений;
- Німеччину варто відвідати не лише задля гастрономічного задоволення, але й з цілями рекреації та пізнавального туризму, адже країна багатий на історичні та історичні пам'ятки;
- на маршруті безліч ресторанів та готелів для відвідування, наповнених традиційною атмосферою за рахунок інтер'єру, меню та напоями зарази яких і їдуть сюди, додаткове занурення у культурно-історичну атмосферу, завдяки відвідинам таких пам'яток, як Мюнхенська резиденція, Кам'яний міст у Регенсбурзі, Бамберзький собор і Альтенбург, дозволяє глибше зрозуміти багату історію та культурні традиції регіону.
- вартість туру та протяжність в днях є оптимальною для відпочинку;
- в турі виокремлено об'єкти гастрономічного туризму, які є найбільш привабливими в регіоні для туристів. Такий тур не лише задовольняє інтерес до пивної культури, але й дарує незабутні враження, занурюючи туристів у серце історичної Німеччини.

ВИСНОВКИ

Отже, в результаті проведеного дослідження нами були зроблені такі висновки.

Гастрономічний туризм — це подорожі, під час яких туристи досліджують місцеву кухню, дегустують страви, відвідують ресторани, фермерські господарства, виноробні чи пивоварні. Основна мета таких подорожей — знайомство з кулінарними традиціями регіону та отримання автентичного гастрономічного досвіду. Іншими словами, це спосіб подорожувати "через смак", відкриваючи культуру країни чи регіону через її кухню. Гастрономічний туризм є одним із найбільш привабливих і динамічних напрямів сучасної туристичної індустрії, що сприяє не лише задоволенню гастрономічних потреб мандрівників, але й глибшому знайомству з культурними традиціями регіонів.

Гастрономічний туризм має глибокі історичні корені, що беруть початок із культурних та релігійних подорожей у минулому, коли паломники знайомилися з місцевими традиціями харчування. У період Відродження та Нового часу багаті мандрівники почали відкривати для себе різноманітність кухонь Європи, що посилювало роль гастрономії як частини культурного обміну.

Сучасний гастрономічний туризм як окремий напрямок почав формуватися у ХХ столітті, особливо після Другої світової війни, коли зросли міжнародні подорожі та інтерес до національних кухонь. У другій половині ХХ століття з розвитком авіації та туризму з'явилися спеціалізовані гастрономічні тури, фестивалі їжі та вина. На рубежі ХХ-ХХІ століть цей напрям став важливою частиною глобальної туристичної індустрії, стимулюючи економічний розвиток та збереження кулінарної спадщини. Гастрономічний туризм пройшов шлях від супутнього аспекту подорожей до самостійного напрямку, який зараз приваблює мільйони туристів у світі.

На розвиток гастрономічного туризму впливають фактори, що охоплюють економічні, соціокультурні, географічні й екологічні аспекти.

Економічна доступність, культурна привабливість регіону, традиції гастрономії, інфраструктура, а також популярність локальної кухні є ключовими чинниками, які стимулюють попит на гастрономічні подорожі.

Класифікація гастрономічного туризму передбачає розподіл за спеціалізацією (винний, пивний, сирний, рибний тощо), регіональною ознакою (локальний, національний, міжнародний), а також за типом подорожей (індивідуальні, групові, тематичні). Це дозволяє адаптувати туристичні програми до потреб різних цільових аудиторій. Кожен із цих видів орієнтований на певні гастрономічні вподобання туристів та пропонує унікальні способи занурення в локальні кулінарні традиції. В цій роботі було наведено кілька варіантів видів гастрономічного туризму та обрані найбільш поширені у відвідуванні туристами напрямки, такі як: сирний, шоколадний, винний та основну увагу на розробці туру було зроблено на пивному туризмі, як достатньо цікавим та поширеним видом гастрономічного туризму.

Пивний туризм у Німеччині був обраний для розробки гастрономічного авторського туру Західною Європою, через свою унікальність та багатство пивної культури країни. Німеччина є світовим лідером у пивоварній індустрії, а її традиції пивоваріння охоплюють понад тисячу років. Закон про чистоту пива (Reinheitsgebot) 1516 року зробив баварське пиво символом якості, що приваблює мільйони туристів щороку.

Пивний туризм поєднує дегустацію унікальних сортів пива з відвідуванням історичних пивоварень, пивних садів і традиційних ресторанів, що дозволяє глибше пізнати культуру регіонів. Крім того, такі міста, як Мюнхен, Регенсбург і Бамберг, пропонують багату історичну спадщину, яка гармонійно доповнює гастрономічний досвід.

Таким чином, вибір пивного туризму в Німеччині базується на високій автентичності, популярності серед туристів і значному культурному та економічному потенціалі цього напрямку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Омельницька В.О. Сутність та класифікація видів гастрономічного туризму» // Приазовський економічний вісник. 2018. №1(6). С.15-20. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/omelnytska2.htm
2. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики» // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія: Географічні науки. 2017. Вип. 6. С.193-199. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/nesterchuk.htm
3. Бочан І.О. Вступне слово про етнотуризм // Розвиток етнотуризму: проблеми та перспективи: Всеукраїнська науково-практична конференція молодих вчених (м. Львів, 2-3 березня 2011 р.).
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128-132 https://tourlib.net/statti_ukr/basjuk3.htm
5. Коркуна О.І., Никига О.В., Підвальна О.Г. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад //Економічний простір. 2020. №155. С.40-43. URL:https://tourlib.net/statti_ukr/korkuna.htm
6. Гастрономічний туризм в Європі URL: https://tourlib.net/statti_ukr/polotaj8.htm
7. Павлюк С.І. Гастротуризм як метод популяризації нематеріальної культурної спадщини // Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф."Розвиток територіальних громад: правові, економічні та соціальні аспекти" (м. Миколаїв - с. Коблеве, 9 червня 2022 р.) Миколаїв: МНАУ, 2022. 244 с. С.158-160. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/pavljuk3.htm.
8. Історія виникнення гастрономічного туризму URL: <https://learn.ztu.edu.ua/mod/resource/view.php?id=132277>
9. Трададенко Т., Верес К. Гастрономічний туризм: перспективні напрями» Матеріали 80 міжнародної наукової конференції "Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті" (м. Київ,

- 10-11 квітня 2014 р.). К.: НУХТ, 2014. Ч.3. С.563-564.
https://tourlib.net/statti_ukr/tradadenko.htm
10. Гастрономічні фестивалі Європи URL:
<https://dovkola.media/hastronomichni-festyvali-yevropy-2020/>
 11. Традиційна кухня країн Європи URL:
<https://greenglobaltravel.com/traditional-food-around-the-world-recipes/>
 12. European beer tours URL: <https://www.europeanbeertours.com/>
 13. Пивні гастрономічні тури URL:
<https://www.europeanbestdestinations.com/best-of-europe/best-beer-destinations-in-europe/>
 14. Шоколадні гастрономічні тури Західною Європою URL:
<https://www.tourradar.com/i/europe-food-culinary>
 15. Шоколадні тури Женевою: підбірка найкращих URL:
<https://switzerland.com/best-chocolate-tours-geneva/>
 16. ТОП 10 винних турів Європою URL:
<https://www.tourradar.com/i/europe-wine-tasting>
 17. Винні тури. URL: <https://grapeescapes.net/>
 18. Cheese tours or France URL: <https://www.exclusive-france-tours.com/gourmet-cheese-tour-france/>
 19. Special cheese tours URL:
<https://aborigensbarcelona.com/blacksheeptour/>
 20. 10-Days Cheese & Alps Euro Rail Trail: Milan, Switzerland, Liechtenstein, Germany, Austria URL: <https://www.tourradar.com/t/264248>
 21. Розробка авторських гастрономічних турів країнами Європи URL: <https://avialiga.ua/category/leisure/discover-upgrade/gastrotours>
 22. Розробка гастрономічних турів для групи туристів. URL:
<https://gastroweeks.org/>
 23. Гастрономічний туризм в Європі URL:
https://tourlib.net/statti_ukr/polotaj8.htm
 24. Місто Мюнхен та його історія URL:

<https://www.hofbraeuhaus.de/en/history/>

25. Hofbräuhaus: оригінал походить з Мюнхена URL:
<https://www.munich.travel/en/pois/eat-drink/hofbraeuhaus>

26. Мюнхенська пивоварня Hofbräuhaus URL:
<https://www.introducingmunich.com/hofbrauhaus>.

27. Spitalgarden URL: <https://www.spitalgarten.de/>

28. Регенсбург – одне з найкрасивіших міст світу URL:
<https://tourismus.regensburg.de/#/veranstaltungen>

29. Історична копчена пивоварня URL: <https://www.schlenkerla.de/>

30. Brauerei Greifenklau URL <https://www.greifenklau.de/>

31. The Hofbräuhaus am Platzl - Вся інформація про мюнхенський оригінал URL: <https://www.muenchen.de/en/sights/hofbrauhaus-am-platzl>

32. Munich Augustiner Keller: НАЙСТАРИШИЙ пивний сад у Мюнхені URL: https://absolutemunich.com/munich-augustiner-keller-oldest-beer-garden/#google_vignette