

Kulinarische Routen durch den Süden Europas

19.05.2016, 20:10 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Goldcar*

Presseagentur: *Jeschenko MedienAgentur Berlin GmbH*



Logo Goldcar

+++ Goldcar hat eine Auswahl an Routen mit außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnissen zusammengestellt

Touren durch historische Keller, essen in den besten Michelin-Restaurants, einen für die Region typischen Käse oder die besten Fischeintöpfe probieren, das sind nur einige der kulinarischen Erfahrungen, die den Süden Europas mit seinen bezaubernden Landschaften zu einem Paradies der Sinne machen. Goldcar, Marktführer im Bereich der Ferien-Autovermietungen, hat eine Auswahl an kulinarischen Erlebnissen in Frankreich, Italien und Spanien zusammengestellt, die leicht mit dem Mietwagen zu erreichen sind. Goldcar gibt Ihnen die Schlüssel, um diese Orte zu erkunden.

Frankreich

Auf der Weinstraße durch die Provence

In Frankreich beginnen Reisende ihre Tour jenseits der Küste, in den wunderschönen Gegenden auf der Straße zwischen Nizza und Marseille. Auch die Route zwischen Hyères und Saint-Tropez via Draguignan ist imposant. Sie ist besonders bekannt für ihre Eleganz und weltweit berühmt für die unverwechselbaren Kennel Weinberge und den Blick auf die Weingüter Sainte-Marguerite, Minuty, Barbeyrolles und d'Esclans. Eine fantastische Umgebung mit einer der besten Weinerfahrungen bildet den Höhepunkt der ersten Etappe der Reise. Ein absolutes Muss für Wein- und Kulturliebhaber.

Michelin-Sterne-Küche in Bordeaux

Es geht auf der Weinroute weiter: Weniger als eine Autostunde entfernt von Bordeaux liegt das Restaurant Les Belles Perdrix. Es ist besonders bekannt durch die regionale Küche von Koch David Charrier und ist mit einem Michelinsterne ausgezeichnet.

Neben der exquisiten Küche der Region hat man besonders im Sommer eine tolle Aussicht auf die Weingüter und das Dordogne Tal. Ein idealer Ort, um einen tollen Sonnenuntergang zu erleben.

Italien

Erdbeerparty in Nemi und ein altes römisches Stadthaus

In Italien befindet sich der erste Stopp in der kleinen Stadt Nemi in der Provinz Rom. Dieser Ort liegt in der Nähe des Nemi Sees und ist umgeben von den Albaner Bergen. Er ist berühmt für seine Walderdbeeren, die kleiner und fruchtiger sind als jede andere Sorte dieser Frucht. Jeden ersten Sonntag im Juni findet das Sagra delle Fragole (Fest der Erdbeeren) statt. Tagsüber kleiden sich junge Leute in traditionelle Kostüme und bieten den Touristen diese delikate Frucht an. In den einheimischen Restaurants Nemis kann man viele verschiedene Gerichte mit Erdbeeren probieren. Außerdem ist die Stadt bekannt für die Freundlichkeit ihrer Bewohner.

Neben den bekannten Erdbeeren bietet die Stadt bietet auch andere kulturelle Erfahrungen wie das Marinemuseum und das Castello Ruspoli, welches auf eine Festung aus dem 10. Jahrhundert zurückgeht.

Der hundertjährige Bitto-Käse in der Lombardei

Als nächstes geht es nach Valtellina, einem Alpentälchen in der Lombardei mit spektakulärer Landschaft. Neben der wundervollen Lage ist das Tal besonders für seinen Bitto-Käse berühmt, der für einzigartigen weichen und süßen Geschmack steht und dessen Rezept und Herstellung aus der keltischen Zeit stammen.

Zurzeit wird der Käse mit der Bitto Herkunftsbezeichnung nur im Sommer in der Gegend Gerola Alta in der Provinz Sondrio hergestellt, welche gleichzeitig das Zentrum von Bitto darstellt. Nur dort können die Qualität und die originale Herkunft garantiert und zertifiziert werden.

Spanien

Die calçots von Valls in Tarragona

In Spanien startet die Tour in der Region Alt Camp in der Hauptstadt Valls, wo es zwischen Dezember und April eine Auswahl an süßen Zwiebeln gibt, die auf dem Grill zubereitet und mit einer Soße namens Salvitxada serviert werden. Das Beste neben dem tollen Geschmack der calçots ist, dass man diese Zwiebel mit der Hand isst! Restaurants sind mit speziellen Lätzchen für ihre Gäste ausgestattet. Eine durchaus witzige Erfahrung.

Eine Tour durch diese Region bietet neben Kunst, Natur und Kultur viele regionale Produkte, wie die Zwiebeln von Valls. Ideal, um einen Urlaub mit der Familie oder Freunden zu genießen und die Delikatessen zu teilen.

Das Aroma der baskischen Häfen

Weiter geht es ins Baskenland, genauer gesagt an das westliche Ende der Biskaya Küste, nach Zierbena, wo man köstliche gegrillte Sardinen kosten kann, die sehr typisch für diese Stadt sind. Auf einer Route durch die verschiedenen Geschmäcker des Baskenlandes darf der Kabeljau auf keinen Fall auf der Speisekarte fehlen. Dieser ist neben gesalzenen Fischen und anderem Eingemachten das absolute Highlight der einheimischen Küche. Besonders zu empfehlen sind die gesalzenen Fische in der baskischen Stadt Ondarroa, dem letzten Stopp auf der Route. Eine weitere Delikatesse, die man sich nicht entgehen lassen sollte, ist Marmitako, ein Matroseneintopf par excellence, der zum größten Teil aus Kartoffeln und Bonitofischen besteht. Dieses Gericht bekommt man an der gesamten baskischen Küste. Ein Reiseerlebnis in der wunderschönen Landschaft, übersät mit Farmhäusern und verbunden mit dem Meer, erlaubt es Ihnen, eine der beliebtesten Küchen dieser Welt zu genießen.

Portrait

Goldcar hat ein Netzwerk mit 82 Geschäftsstellen in Spanien, Italien, Portugal, Frankreich, Griechenland, Malta, Kroatien, Andorra, den Niederlanden, Marokko, Rumänien und Mexiko. Das Unternehmen beschäftigt mehr als 800 Mitarbeiter und verfügt über eine Flotte von mehr als 50.000 Fahrzeugen. Goldcar hat sich als führendes Unternehmen im europäischen Autoverleih-Markt im Freizeitbereich etabliert und führt seine Expansionspläne auf internationaler Ebene stetig fort.

Weitere Informationen unter: www.goldcar.es/de/

News-ID: 904193 • Views: 220 (Stand: 12.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/904193/Kulinarische-Routen-durch-den-Sueden-Europas.html>