

Geführte Geschmackserlebnisse

Sie sind in einer fremden Stadt, kennen sich nicht aus und möchten gerne die angesagten Locations und regionalen Spezialitäten kennenlernen?

Dann benötigen Sie einen „Food-Sherpa“! Der Insider zeigt Ihnen, wo Sie Ihre kulinarischen Bedürfnisse stillen können.

Welcher südafrikanische Winzer produziert den besten Wein, wo gibt's den besten Labskaus in Hamburg und wo kann man die leckerste tom ka gai in Bangkok essen? – Wer sich auf Reisen begibt und dabei Wert auf leiblichen Genuss legt, kommt um einen „Food-Sherpa“ nicht herum. Mit ihnen gehen die Reisenden auf Entdeckungstour zu Orten, die sonst schwer zu finden und oftmals nur Einheimischen vorbehalten sind, werden in kulinarische Geheimnisse eingeweiht, lernen regionale Köche und Gastronomen, Weinbauern und Feinkosthändler kennen und erfahren auf diese Weise Interessantes über Land und Leute.



Mit den Food-Sherpas in Frankfurt unterwegs

GASTRO-TICKER 🍷 **Neues aus der Gastronomie-Szene in und um Mainz** 🍷 **Märchenhaft** – die Burger im neuen **Hans im Glück** auf dem Gutenbergplatz. Seit einigen Monaten bietet die aus München stammende Burgerkette auch in Mainz ihre über 30 verschiedenen hausgemachten Burger mit frischen Zutaten an. Tipp: Die leckeren Füllungen gibt's auch ohne Brötchen. gutenbergplatz.hansimglueck-burgergrill.de 🍷 **Genussreich** – die Umwandlung der Apotheke am Frauenlobplatz in ein Café. **Goldmarie** heißt die neue Lokalität, die täglich ab 10 Uhr geöffnet ist und von ausgefallenen Snacks über lecker belegte Brötchen bis zu selbstgemachten Kuchen abwechslungsreiche Eigenkreationen zu vernünftigen Preisen anbietet. Für Langschläfer: Frühstück wird bis 15 Uhr serviert. 🍷 **Bio und frisch** – das Angebot des neuen Vollwert-Restaurants in Mainz. Am umfangreichen Kalt-Warm-Buffet des **Salute Salate** an der Mittleren Bleiche 16 kann sich jeder seine Lieblings Speisen individuell zusammenstellen – von Salaten, gegrillten Gemüsen über Suppen, Quiches bis hin zu selbstgemachten Smoothies und Limonaden. Ideal: Für Veganer und Allergiker. salutesalate.de 🍷 **Tex-Mex** – und das vom Feinsten, gibt's jetzt im neuen **Tacco Kidd** in der Mainzer Fischtorstraße. Leckere Burritos, Tacos, Quesadillas oder Chili con Carne werden vor den Augen der Gäste frisch und nach individuellen Wünschen zubereitet. Gratulation: Slow Food lässt grüßen!

Online buchen

Inzwischen gibt es weltweit Veranstalter, die solche kulinarischen Touren abseits der Mainstreamrouten mit Food-Sherpas anbieten. Gebucht werden sie alle übers Internet. Dabei richtet sich das Angebot sowohl an Touristen wie Geschäftsleute. Das einzige deutsche Portal ist eat-the-world.com. Deren Food-Experten sind in 16 Städten Deutschlands unterwegs und bieten ihren Gästen kulinarisch-kulturelle Stadtführungen u.a. auch in Frankfurt an.

Über diese Veranstalter können Sie Ihre kulinarische Erlebnistour buchen:

eat-the-world.com
spainfoodsherpas.com
privatecooking-mallorca.com
eatingitalyfoodtours.com
eatinglondontours.co.uk
eatingpraguetours.com
eatingamsterdamtours.com

Food Sherpas

Ihren Namen haben die lokalen Gourmet-Experten vom New Yorker Journalist Jeff Gordinier. Wie bei einer Bergexpedition verfügen die Food Sherpas über außergewöhnliches Wissen ihrer Stadt und führen ihre Gäste an entlegene, schwer zu erreichende Orte, abseits der Touristenpfade. Sie vermitteln die kulinarischen und kulturellen Highlights der Region mit enormem Wissen und großer Leidenschaft.

Individuell zusammengestellt

Die Spain-Food-Sherpas gehen mit ihren Gästen in Andalusien auf Tapas-Entdeckung, besuchen entlegene, familiengeführte Lebensmittelläden, kochen mit ihnen traditionelle Rezepte oder verkosten in Ronda in einem als Bodega umgewandelten Kloster die flüssigen Köstlichkeiten der andalusischen Stadt. Ihr

„persönliches Mallorca“ vermittelt Caroline Fabian interessierten Urlaubern und den Kunden Ihres Privatkoch-Services „Private Cooking Mallorca“. Die Köchin bietet u.a. kulinarische Touren verbunden mit Marktbesuchen und Weingutbesichtigungen auf der Ferieninsel an. Jede Tour wird auf Anfrage individuell zusammengestellt. Wer möchte, kann sich aber auch einfach nur von Caroline Fabian mit Köstlichkeiten aus der Region verwöhnen lassen.

Europaweit unterwegs

Der internationale Veranstalter „eatingtours“ ist mit seinen Food-Sherpas europaweit unterwegs. So lernt man in Rom feinste italienische Küche, leckere Weine, abgelegene Trattorien und kulturelle Highlights der römischen Hauptstadt kennen. In der britischen Hauptstadt geht man zweieinhalb Stunden im Londoner East End auf kulinarische und kulturelle Entdeckungstour, in Amsterdam taucht man dazu ins Kiez der Niederlande, ins „Jordaan“-Viertel ein und in Prag erlebt man auf einer vierstündigen Tour quer durch die Altstadt die regionale Küche im Wandel der vergangenen Jahre und lernt dabei Land und Leute kennen. **jl** ■



Ein Food-Eldorado erwartet die Teilnehmer in Andalusien



Caroline Fabian verwöhnt ihre Gäste auf Mallorca

facebook.com/tacokidd.mainz 🍷 **Rund um die Uhr** – serviert der **Stadtbalkon** seit Kurzem am Gutenbergplatz. Das Herzstück: Der Grill, von dem Sandwiches, Pizza und natürlich Steaks auf den Tisch der Gäste kommen. Mit dem Frühstück geht's los, mit Cocktails an der Bar endet's in dem belebten Grill-Restaurant. Tipp: Ab 22 Uhr gibt's die Longdrinks zu 5 Euro! stadtbalkon-mainz.de 🍷 **Niederlassen** – wird sich Ende des Jahres das **Curry Kartell** nach Wiesbaden auch in Mainz. Currywurst satt, in allen Variationen – auch vegan – mit Pommes nach Wahl landet in den To-Go-Schälchen. 40 Sitzplätze warten auf hungrige Gäste in dem ehemaligen „Geniebertreff“ in der Lotharstraße. Tipp: die Currywurst gibt's auch vegan! currykartell.de 🍷 **Und außerdem** veranstaltet am 27. und 28. November 2015 das Messeunternehmen RAMRegio die erste **CraftBeerMesse** der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz in der Alten Lokhalle, gibt's jetzt noch mehr Tacos im **El Burro**, in der Dominikanerstraße, in Mainz, findet am 24. Oktober in **Sutter's Landhaus** eine kulinarische Küchenparty (Preis: 59 €/Pers.) statt und hat jetzt die Müller Kaffeerösterei aus Bodenheim das Café im Mainzer Landesmuseum wieder eröffnet.