

LOCAL TRAVEL | INSIDE TRIP | COLLABORATION | PEOPLE OF MONTH | YOUNG CHEF | JUST LAUNCHED



Bar & Dining

October 2018

Vol. 178 Chungnam · Cheongju · Veggie Hotel



Bar & Dining

바앤다이닝

Go! Chungnam Now

땅과 민물,
바다의 3중주

ISSN 1739-0443

₩12,000



B&D Magazine Blog



2018년 10월호 (총 178호)

9 771739 044008

vol.178
October 2018

WALK COMPANY



정훈희

<태안 자염> 과장



토마스 클라인

<베지호텔닷컴> 대표



도영미

<이미지> 대표



배찬수

<벨로코> 대표



손연화

영세프



민선홍

<수풍정> 대표

도로를 타고 논밭을 지나 석상들이 끝없이 이어지는 미로 속을 정신 없이 돌았다. 그렇게 몇 번을 헤매다 비포장길을 따라 마침내 도착한 낭금 갯벌. 지나온 여정처럼 '자염'을 이해하기란 쉽지 않았다. 노트에 직접 그림을 그리고 다큐멘터리 동영상까지 동원하며 열강을 해준 정훈희 과장. 덕분에 태안 자염에 매혹되는 속도는 아우토반을 달리듯 빨라졌고, 마침내 떠나는 길엔 선조들의 지혜와 노고에 가슴까지 먹먹해졌다.

우연히 어느 비건 호텔의 오픈 소식을 접하고 세상에 비건 호텔이 있어 봤자 얼마나 있을까, 반신반의로 조사를 시작했다. 혼자 보기엔 아까울 정도로 멋진 호텔 뒤에는 베지호텔닷컴이라는 커뮤니티가 있었다. 몇 번에 걸쳐 사진 요청을 하건 질문을 보내건 친절하고 신속하게 답변을 보내준 CEO 겸 여행 작가 토마스. 이번 가을, 또 다른 베지 호텔을 찾아 나서기 위해 떠난 그의 여행길에 행운이 함께하길.

밤묵, 밥전, 밤쪽갈비, 밥양갱 등. 밤으로 이렇게 많은 요리를 만들어 낼 줄은 몰랐다. 심지어 밤껍질을 원료로 한 천연염료까지. 농가 레스토랑뿐만 아니라 밤을 주제로 한 다양한 체험 프로그램도 운영하고 있다. 이쯤 되면 밤 한 톨에 담긴 무궁무진한 이야기와 가능성을 발견한 밤 전문가가 따로 없다. 가지곳을 살포시 엮은 그녀의 밤쪽갈비를 떠올리니 침이 꼴깍 넘어간다.

상하이에서 인지도 있는 코리안 레스토랑을 네 곳이나 운영하는 배찬수 대표. 동분서주 바쁜 그에게 연락이 닿은 건 행운이었다. 상하이에서 6년째 식당을 운영해온 배 대표는 상하이 속 한식의 입지와 현황에 대한 생생한 이야기를 들려주었다. 한식이 딱딱이, 삼겹살 정도의 저렴한 음식이라는 중국인들의 편견을 뛰어넘기 위해 끊임없이 연구하고 고민하는 그의 열정이 고스란히 전해졌다.

처음엔 SNS에 올린 <정식당>에서의 일상이 흥미를 불러일으켰다. 현재 페이스트리팀 헤드 셰프로 일하고 있다며 보내온 에세이에는 부산에서 나고 자라 홀로서기가 두려웠던 20대 초반, 요리사의 꿈을 이루기 위해 부산에서 서울로, 서울에서 뉴욕으로 나아가며 보낸 시간들이 담겨있었다. 뉴욕 <정식당>에서 1년, 서울에서 약 3년째 일하고 있지만 늘 새롭다는 그녀. 리뉴얼 될 <정식바>를 위해 처음으로 시도하고 있다는 제과 파트의 새로운 도전도 기대된다.

밥 한끼를 먹고 쓰더라도 차린 이가 있으니 어떤 기사도 혼자 완성하는 법은 없지만, 유독 마음에 남은 청주의 석갈빗집. 40도를 웃도는 무더위 속에 선풍기 하나 틀지 못하고 숯불에 연신 고기를 굽는 주방, 새빨개진 얼굴로 땀을 흘리면서도 요리할 수 있어 기쁘다는 주인장의 미소, 손님이 헛갈림 할까 쉬는 날 없이 내달리다 10년 만에 가족 휴가를 가게 됐다며 기자를 꼭 끌어 안던 아내. 찬 바람이 코 끝을 스치자 그들이 가장 먼저 생각났다. '이제 그래도 고생 좀 덜하시겠구나.'

LITTLE PARADISE FOR VEGGIES GIRLS

채식주의자를 위한 호텔 베스트 9선

지구상에 채식주의자는 몇 명쯤 될까? 한 조사에 의하면 약 3억7천5백 명이라고 한다. 그렇다면 사람들은 왜 채식주의자가 되는 것일까? 이유는 실로 다양했다. 자신의 건강한 식생활을 위한 이기체(利己心)에서부터 무분별하고 비인도적인 축산업계에 대한 저항 같은 이타체(利他心)까지. 그리고 종교적 신념이나 신체적 특성 등 다양각색이다. 그렇게 저마다의 믿음으로 채식을 굳건하게 실천하는 그들에게 휴가나 여행은 또 하나의 도전이다. 여행을 떠나기 위해서는 여행지보다 채식주의를 배려하는 다이닝 플레이스 탐색이 우선되어야 하니 말이다. 하지만 잘 살펴보면, 전 세계 곳곳에는 이들의 고민을 해결해주는 채식주의 호텔이 5백여 군데나 존재한다는 사실. 작은 민박집부터 화려한 부티크 호텔, 수백 명이 묵을 수 있는 대규모 호텔까지, 선택의 폭도 꽤 넓다. 호텔 내 요리가 비건 또는 베지테리언으로 제공되는 것은 기본이고, 아메니티 제품까지 비건인 곳. 그중 유럽부터 아시아까지, 건강한 요리와 마음의 평온을 두루 얻을 수 있는 채식 호텔 9곳을 소개한다. 당신이 채식주의자라면, 혹은 채식의 매력에 빠져있다면 지금 여기로 떠나라!



복숭아와 타임을 곁들인 크림볼

Firenze Italy

투스카니 태양 아래에서 휴식

유서 깊은 역사와 미술의 도시 피렌체 도심 한가운데 야생 동물 장식을 이용해 정글처럼 꾸민 부티크 호텔이 있다. 이곳은 표범 무늬 가구와 벽지, 꽃 장식, 동물 초상을 그려 넣은 그림으로 실내를 빼곡히 장식해 고즈넉한 도시 풍경과는 사뭇 다른 분위기를 자아낸다. 이곳의 오너 베로니카 그레키(VERONICA GRECHI)는 미술상으로 활동했던 자신의 할아버지 파스칼레 벨로나(PASQUALE VELONA)가 1950년대부터 유럽 전역을 여행하며 모은 미술품과 가구를 호텔 내에 비치해 마치 빈티지 갤러리를 방불케 한다. 여기에 오래된 가구, 현대 미술 작품, 직물, 장식들의 비범한 색조가 조화를 이뤄 화려하면서도 묵직한 감동을 주어, 결코 잊지 못할 숙박 경험을 안겨준다. 또 로컬에서 유기농법으로 재배한 작물로 만든 비건 아침 식사도 빠뜨릴 수 없는 이곳만의 특별한 경험 중 하나인데, 채식 요리 전문가와 꾸준히 협업을 지속하며 베지터블 메뉴를 개발하고 있다. 사실 이 모든 것은 자연과 동물을 사랑하는 세상이 지속되길 꿈꾸는 베로니카의 열정이 맺은 결실로 그린 투어리즘을 구현하는 것이 그녀의 주된 목표다. 도보나 자전거로 피렌체를 둘러보거나 이탈리아의 최상급 로컬 제품과 멋진 골동품을 발견할 수 있도록 두 팔 벌리고 나서 고객의 여행을 돕는 것도 그런 이유에서다. 반려동물과 함께 여행하는 손님은 더욱 환영한다고.



RECIPE

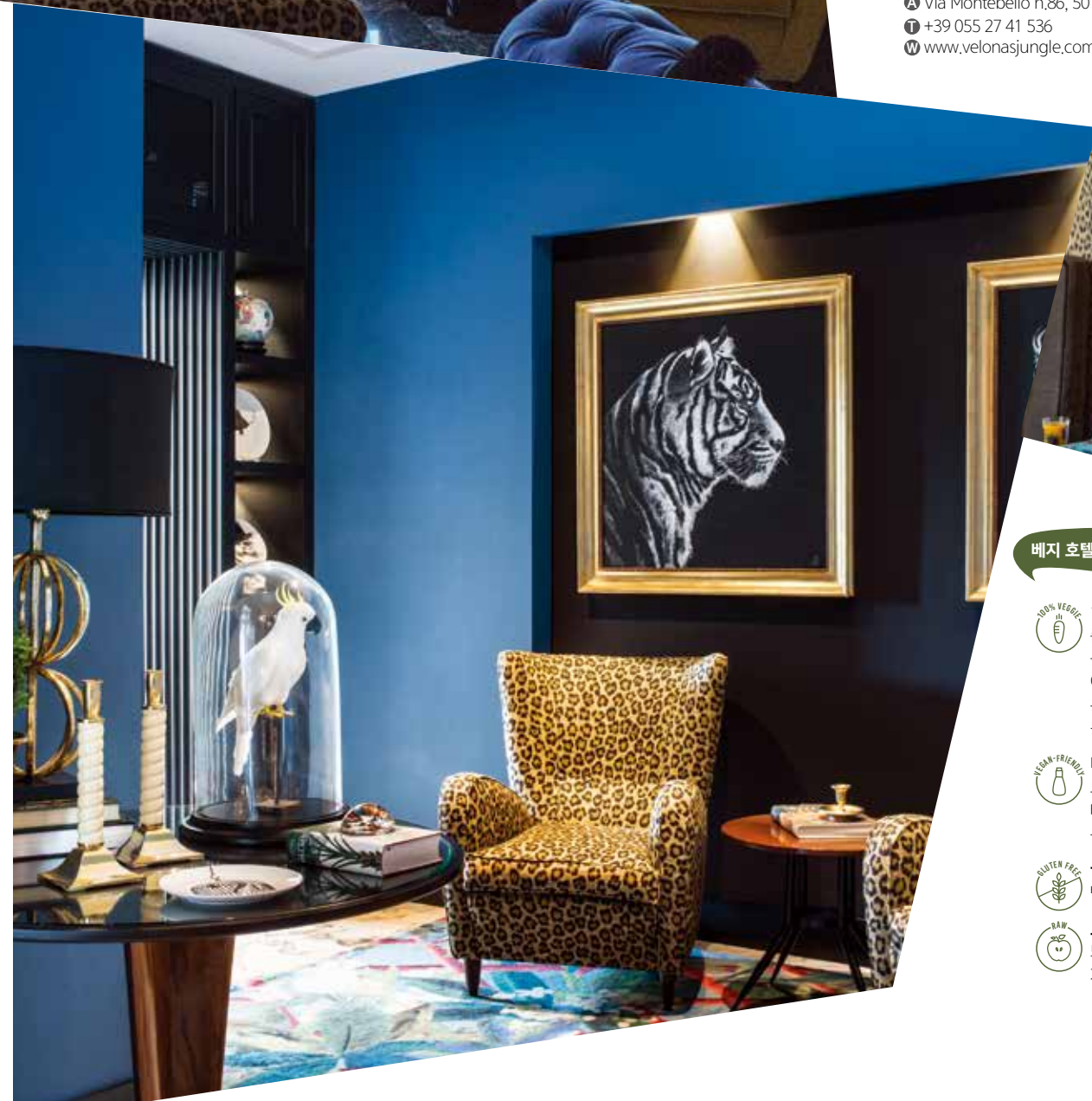
복숭아와 타임을 곁들인 크림볼

뉴트리셔널 어드바이저 키아라 자넬리아Chiara Gianellia(matterofnourishment.com)가 벨로나의 정글을 위해 직접 고안한 레시피. 투스카니에서 흔히 볼 수 있는 타임과 회향의 씨앗과 향신료를 사용해 로컬 식재료를 강조한다. 귀리, 호두, 밀가루, 호박씨 등을 섞어 만든 반죽을 고루 퍼서 180°C로 예열한 오븐에 넣고 황금빛을 띠 때까지 15~20분 가량 굽는데, 중간에 한두 번 저어준다. 커다란 팬에 복숭아를 크게 썰어 넣고 타임과 회향 씨를 첨가해 향이 고루 퍼질 때까지 저어주며 가열한다. 크림볼과 복숭아를 곁들여 먹으면 가벼운 아침 식사로 제격이다.



벨로나스 정글 럭셔리 스위트
Velona's Jungle Luxury Suites

📍 Via Montebello n.86, 50123 Firenze, Italy
☎ +39 055 27 41 536
🌐 www.velonajungle.com



베지 호텔의 채식주의 구분법

- 100% 베지** 100% 플랜트 베이스드 제품만 다루며 육류, 어패류, 달걀, 유제품을 사용하지 않는 100% 비건과 육류, 어패류를 사용하지 않지만 달걀, 유제품은 허용하는 100% 베지테리언으로 나뉜다.
- 비건-프렌들리** 플랜트 베이스드 요리도 제공하지만, 100% 비건 또는 100% 베지테리언이 아닌 요리도 제공하는 경우에 해당한다.
- 글루텐 프리** 곡물에 함유된 불용성 단백질 글루텐을 배제하는 식단이다.
- 로 식재료를 가공하지 않는 것이 원칙**이 되, 필요한 경우 40~49°C의 온도에서만 가열해 영양소 파괴를 최소화한다.





올리브나무와 이탈리아 요리

이탈리아 로마와 피렌체 사이, 장화 모양의 반도 중간 즈음에 위치한 고대 도시 페루자. 말루MALU와 알베르토 무사키오ALBERTO MUSACCHIO는 1980년대에 페루자 최초로 베지테리언 레스토랑을 연 주인공이다. 레스토랑 오픈 이후 올리브나무가 에워싼 건물을 매입했고 조금씩 손을 보며 지금의 베지테리언 호텔 '몬탈리 컨트리 하우스'를 완성했는데, 이곳 레스토랑은 전세계 곳곳에서 예약이 들어올 정도로 채식주의자들 사이에서는 이미 명소가 된 지 오래다. 주변 풍경은 1천5백여 그루의 올리브나무가 빼곡해 마치 반 고흐의 미술 작품을 연상시키는데 단순한 감상용에 그치지 않고 직접 열매를 따 만든 올리브 오일을 요리에 활용하기도 한다. 또 시그너처 요리 '비파르멘티에르BIPARMENTIER'는 감자 리크 수프와 호박 수프를 마치 거미줄 무늬로 표현한 아트웍처럼 두 수프가 어우러지는 풍미를 훌륭하게 시각화했다. 노련한 요리사들로 팀을 꾸려 지중해와 브라질 요리 기법을 기반으로 인근 지역의 제철 재료는 물론, 노르치NORCIA 지역에서 나는 블랙 트러플, 희귀한 포사FOSSA 치즈를 밸런스 있게 활용하며 다채로운 향과 질감, 색상이 미묘하게 감기는 창의적인 레시피를 늘 구상한다. 소박한 건물에서 충만한 이탈리아 식사를 즐기는 데는 알베르토가 엄선한 와인도 빼놓을 수 없는 역할을 한다. 시칠리아인 레갈레알리SICILIAN REGALEALI, 브루넬로 디 몬탈치노BRUNELLO DI MONTALCINO, 바롤로BAROLO 등 이탈리아 유명 산지의 와인으로 구성된 리스트가 몬탈리에서 제안하는 이탈리아 라이프스타일과 딱 잘 어울린다.

Perugia Italy



몬탈리 컨트리 하우스
Montali Country House
A Via Montali, 23, 06068 Perugia, Italy
T +39 075 835 0680
W www.montalionline.com



Lipa Philippines

몸과 마음, 영혼의 조화

필리핀 마닐라에서 차로 1시간 30분 가량 달리면 만날 수 있는 호텔로 특유의 트로피컬한 분위기가 방문객의 마음을 단번에 사로잡는다. 50만m²의 규모를 자랑하는 코코넛 농지에 위치해 더욱 이색적인 경험을 할 수 있는 휴식처. 생생한 초록빛과 광활한 농지, 열대 식물의 향기가 어우러져 숨쉬는 것만으로도 마음의 평화를 얻을 수 있다. 친환경적인 건물 설계와 비건 식단을 내건 덕에 '월드 베스트 메디컬 웰니스 리조트'를 비롯해 다수의 국제 어워드에서 수상한 이력도 있다. 이곳의 비건 레스토랑명은 <얼라이브ALIVE>, 뜻은 단순하지만 그 이름을 발음하는 것만으로도 자연친화적인 요리 철학이 느껴지는 듯하다. 이들은 농부, 토양, 물, 태양 등 모든 요소가 자연이 준 신성한 선물이라 여긴다. 호텔 정원에서 기른 식재료로, 영양 균형을 맞추고 독소를 정화하고 소화 능력을 높이는 데 주력한 유기농 요리를 만들어낸다. 그 외에도 전통 의학 진단, 스파 치료와 하이드로테라피, 피트니스 등의 프로그램까지 제공해 숙박객이 머무는 동안 자신을 되돌아보고 수행에 전념할 수 있도록 돕는다. 호텔 객실은 야자수나무와 망고나무 사이사이 트로피컬 스타일의 개별 빌라 33채로 구성되어 있다. 자연, 럭셔리, 치료라는 세 가지 키워드로 인간의 몸과 마음, 영혼까지 균형을 찾아갈 수 있도록 서포팅하는 호텔이다.



더 팜 산 베니토
The Farm at San Benito
A 119 Barangay Tipakan, 4217 Lipa, Philippines
T +63 2 884 8074
W www.thefarmsanbenito.com





Santanyi Spain

마요르카섬에서 안식을 구하다

‘지중해의 하와이’, ‘스페인의 보석’... 아름다운 바다와 빼어난 경관으로 유명한 스페인 마요르카섬의 남쪽 마을 산타니(SANTANYI)에 자리한 ‘칼 레이에트 홀리스틱 리트리트’. 스웨덴 태생의 오너 페트라(PETRA)와 헨닝 벤슬란드(HENNING BENSJÄRVE)는 요가, 명상, 대체 요법으로 마음을 다스리는 일이 중요하다 믿었고, 더 많은 사람들이 이를 경험할 수 있기를 바랐다. 개인의 내면적 성장이라는 목표와 퍼스트 클래스 부티크 호텔이라는 확고한 기준이 만나 탄생한 이곳. 2015년 투숙객이 일상에서 벗어나 삶의 활력을 충전하고 진정한 자아를 발견할 수 있는 오아시스 같은 공간으로 문을 열었다. 지중해풍으로 장식한 건물 안팎에서 마음과 몸의 밸런스를 맞추는 요가, 명상 프로그램을 운영하고 있으며, 식사는 건강에 포인트를 두고 베지테리언, 비건, 로 식사만을 선보이는데 호텔 정원에서 직접 기르거나 로컬 농부에게서 구매한 유기농 작물을 식재료로 사용한다. 단순히 채소만을 사용하는 레시피에 그치지 않고, 이채로운 조리법으로 퀄리티 높은 요리를 선보인다. 함께 운영되는 쿠킹 클래스도 로, 비건, 베지테리언을 아우르므로 건강한 식단과 운동을 좋아하는 여행자에게 더할 나위 없는 선택지가 될 터. 객실은 오직 15개로 한가하고 조용한 휴가를 즐길 수 있으며, 호텔 문을 나서면 산타니의 매력적인 시내를, 15분 정도 차를 타고 나가면 곳곳에 숨은 보석 같은 해변을 누빌 수 있는 작은 사치가 주어진단다.



칼 레이에트 홀리스틱 리트리트
Cal Reiet Holistic Retreat

📍 Carrer de Cal Reiet, 80, 07650 Santanyi, Illes Balears, Spain
☎ +34 971 94 70 47
🌐 calreiet.com

RECIPE

당근 아이올리를 곁들인 흑미

당근이 부드러워질 때까지 삶은 뒤 건져내 블렌더에 오일, 마늘, 소금, 후추와 함께 넣고 갈면 당근 아이올리가 완성된다. 냄비에 쌀과 물을 붓고 한소끔 끓인 다음 불을 줄여 완전히 졸인다. 그동안 커다란 팬에 양파, 마늘을 볶다가 버섯, 그린빈스를 넣은 뒤 충분히 익으면 강황, 파프리카, 고추를 더해 살짝 볶는다. 여기에 익은 밥을 붓고 코코넛 밀크를 더해 저어가며 조리 다음, 당근 아이올리와 곁들여 마무리한다.



고품격 베지테리언 호텔

태국 치앙마이에 불교의 철학적 가치, 환경 친화적인 트렌드, 동물 복지에 대한 인식 고취 등의 정신을 계승하는 호텔이 등장했다. 콜로니얼 건축 양식(식민지 건축 양식)을 재현해 호화로운 내·외관을 뽐내는 이곳은 태국 사람들부터 해외 관광객까지 맛있게 먹을 수 있는 베지테리언 요리를 선보인다. 가장 신선한 식재료만을 사용하는 레스토랑 <모어가닉 MOREGANIC>에서 개발한 여러 종류의 베지테리언 메뉴를 맛보며 삼시 세끼를 모두 해결해보는 것도 의미 있는 시간일 것이다. 이들은 태국 요리와 서양 요리 기법을 결합해 혁신적인 스타일을 제시하고 있는데 손님이 직접 재료를 골라 요리까지 할 수 있어 더욱 특별하다. 타 비건 호텔과 다른 점은 불교의 가르침에 따라 주류를 전혀 판매하지 않는다는 것. 실망하는 대신 홈메이드 유기농 허브 음료를 마시고 아침 수영을 즐기며 근심 없이 느긋한 라이프스타일을 누리보는 것도 일탈을 만끽하는 좋은 방법. 주중에는 요일마다 풀잎/과일 조각, 수건 오리гами, 우산/부채 페인팅, 핸드 걸런드 만들기 클래스와 세발 자전거로 구시가지지를 탐험하는 액티비티가 무료로 제공돼 여행에 또 다른 재미를 더한다.



어웨이 치앙마이 타페 리조트
 Away Chiang Mai Thapae Resort
 9 Soi 1 Kotchasarn Road, Chang Klan Thapae,
 Chiang Mai 50100, Thailand
 +66 539 049 74
 awayresorts.com/resorts/chiang-mai-thapae



Chiang Mai Thailand



다스 알펜하우스 가스타이네르탈
 Das Alpenhaus Gasteinertal
 Kurgartenstraße 26, 5630 Bad Hofgastein,
 Austria
 +43 6432 6356
 www.alpenhaus-gastein.at

Bad Hofgastein Austria

산속에서 만나는 채식 메뉴

여름이면 푸르른 알프스산 전경을 감상하며 운천수에서 수영도 하고, 겨울이면 산 능선을 따라 스키를 타다가 돌아와 스파를 즐길 수 있는 꿈같은 곳이 있다. 오스트리아 잘츠부르크의 산속, 해발 고도가 약 8백여 미터로 사람이 생활하기 가장 적당하다는 '다스 알펜하우스 가스타이네르탈' 호텔이 그 주인공이다. 무려 2,000m²의 면적에 89개의 객실을 보유한 이 홀리데이 리조트는 손님에게 자연에 가장 가까운 숙박 경험을 제공하는 것이 모토다. 머무르는 동안 웅장한 자연 속을 거닐며 마음의 평화를 찾거나 등산이나 산악 자전거, 요가 프로그램을 이용할 수 있다. 더불어 선보이는 베지테리언 메뉴는 숙박객의 건강을 챙기기 위한 호텔의 또 하나의 노력이라 할 수 있다. 특히, 신선한 로컬 식재료를 가장 중요시하는데 사실 100% 비건 호텔은 아니지만, <알펜하우스ALPENHAUS>의 헤드 셰프 프란츠 후크FRANZ HUCK는 오스트리아 전통 요리를 바탕으로 지중해풍 기법을 가미해 '전통은 지키되 컨템퍼러리 기법은 끌어안을 것'을 강조한다. '두부와 탄두리 향신료를 더한 셀로판 누들 샐러드' 같은 창의적인 메뉴를 필두로, 채식주의자가 단백질을 충분히 섭취할 수 있도록 후무스, 두부, 레김(렌틸콩, 병아리콩 등 마른 콩류를 지칭) 등을 요리와 디저트에 적극 활용하고 있다.





Bali Indonesia

비건을 위한 발리 속 낙원

휴양지의 대명사 인도네시아 발리, 우붓에서 멀지 않은 곳에 자리하고 있다. 발리의 라이프스타일을 잘 담아낸 호텔로, 조상으로부터 대대손손 물려받은 기법을 보유한 발리의 지역 치료사들이 직접 손님들에게 명상 테라피나 전통 치유 의식을 수행한다. 얼핏 낯설게 느껴질 수 있는 이곳의 액티비티는 영화 '먹고 기도하고 사랑하라'에서 줄리아 로버츠가 발리의 노인 치료사를 방문해 지혜를 얻고 안식을 찾던 장면을 떠올려보면 조금 더 쉽게 이해할 수 있다. 발리, 이탈리아, 스위스, 미국 등 여러 국적의 사업가 6인이 모여 로컬 문화에 기반을 둔 호스피탈리티를 구상한 후 2010년 오픈한 호텔인 만큼 다양한 액티비티 프로그램을 누릴 수 있어 더욱 각별하다. 영양소가 풍부하면서 치유력까지 갖춘 요리를 선보이는 레스토랑 <삭티 다이닝 룸 SAKTI DINING ROOM>은 파인 다이닝 플레이스다. 물론, 이들이 '살아 있음'을 감사히 여기고 찬양하며 만드는 음식은 모두 플랜트 베이스드, 로, 비건 요리들로, 손님이 미식의 영역까지 탐구할 수 있도록 정성을 다해 완성한다고. 3-5-7가지 코스로 구성된 세프의 스페셜티 테이스팅 메뉴가 대표적인데, 이들의 요리조차 아용강, 열대 못과 정원에 둘러싸여 더욱 신비로운 분위기를 자아낸다.



파이벨리먼트스

Fivelements
 A Puri Ahimsa Banjar Baturring Mambal, 80352 Bali, Indonesia
 T +62 361 469 260
 W www.fivelements.org



완전한 비거니즘

'나투르호텔 레힐리페'는 오스트리아 뱅글레주의 산골 마을에 있는 호텔이다. 인적 드문 계곡 유역에 위치해, 화창한 날씨에는 티롤러 레히 TIROLER LECH 국립공원을 조망하면서 한적하고 여유로운 시간을 보낼 수 있다. 저녁에는 레스토랑에 앉아서 조명이 드리워진 부르크 에렌베르크 BURG EHRENBERG 성벽의 소박한 야경을 감상하는 재미도 느낄 수 있다. 스포츠 마니아라면 겨울 산행, 산악자전거, 국경을 넘나드는 스키와 스케이팅 코스 등을 즐기기도 제격. '나투르호텔'에서는 완전한 비건 라이프를 경험할 수 있는데 먹는 요리뿐만 아니라 마시는 음료와 와인, 객실에 놓인 샤워젤, 비누, 샴푸, 보디 로션까지 모두 비건 제품으로 제공된다. 또 레스토랑 주방에서는 현대에는 잘 쓰지 않는 희귀 채소나 과일, 곡물 등을 요리에 적극 활용하며 식재료의 재발견에 중점을 두고, 실험 정신을 발휘해 다른 곳에서는 좀처럼 맛볼 수 없는 특별한 메뉴를 선보이고자 노력한다. 이렇게 탄생한 대표적인 요리는 세이탄 반죽(식물성 단백질인 글루텐으로 만든 육류의 대체재로 고기와 맛이 비슷해 밀고기라고도 함)과 와사비 마요네즈로 만든 클럽 샌드위치다. '나투르호텔'은 삶을 존중하는 것이 바로 자신을 존중하는 일이며, 비건이 유명 연예인만의 호화로운 라이프스타일이 아니라 모두가 누릴 수 있는 '권리'임을 실천하고 홍보하는 곳이다.



나투르호텔 레힐리페

Naturhotel Lechlife
 A Holz 1A, 6610 Wängle, Austria
 T +43 5672 642 34
 W www.lechlife.at

Wängle Austria



Zettingen (Germany)

포도밭 근처의 비건 라이프

서유럽 내륙, 독일, 프랑스, 룩셈부르크가 만나는 지점에는 모젤강이 흐른다. 이 강둑 근처의 베롱카스텔-퀴스라는 마을에는 무려 5대째 경영을 이어온 호텔이 있다. 1백40년 가까이 손님에게 푸근하고 친절한 호스피탈리티를 제공한 유서 깊은 이 호텔의 5세대 오너 셰프 요하네스 니콜라이 JOHANNES NICOLAY는 대대로 물려온 숙박업이라는 가족 전통에 비건 요리를 결합했다. 호텔 내 비건 레스토랑 두 군데와 버섯 농장을 함께 운영하고, 그 어느 곳보다 풍성한 채식 요리를 선보인다. 무료로 제공되는 조식만으로도 충분히 비건 요리를 경험할 수 있지만, 창의적인 100% 비건 요리를 선보이는 레스토랑 <조네누어 SONNENUHR>와 지역색을 담아낸 시골풍 선술집 <바인슈투베 WEINSTUBE>를 고루 경험하는 것도 이 호텔에서만 즐길 수 있는 특별한 재미일 터. 또 리슬링 품종으로 이름 높은 포도밭이 바로 근처에 있어, 머무르는 동안 발코니에 서서 가파르게 펼쳐진 포도밭과 고요한 모젤강을 감상하거나 산책을 즐길 수도 있다. 하지만 시골이라고 해서 무료한 여정을 상상하지는 말 것. 사우나, 현대식 마사지, 스파, 요가, 명상 하이킹 투어 등 프로그램도 알차게 준비해 즐길 거리가 제법이다.



호텔 니콜라이 1881
Hotel Nicolay 1881
Uferallee 7, 54492 Zettingen, Germany
+49 6532 93910
www.hotel-nicolay.de



더 많은 베지들을 위한 호텔이 궁금하다면?

여행 작가 카렌 클라인 KAREN KLEIN, 토마스 클라인 THOMAS KLEIN, 페터 하우네르트 PETER HAUNERT가 직접 운영하는 베지호텔닷컴 (www.veggie-hotels.com)과 비건웰컴닷컴 (www.vegan-welcome.com)을 방문하면, 꼼꼼한 인터뷰와 조사를 통해 엄선한 전 세계 수백 개 호텔 리스트를 살펴볼 수 있다. 이 사이트를 기반으로 2017년 10월 독일 출판사 테노이에스(teNeues)는 64개의 업장을 선별해 '베지 호텔 - 베지테리언 휴가의 기쁨'이라는 책을 발간하기도 했다. 영어와 독어를 병행 표기했으며, 49여 개의 비건 레시피를 소개하고 있다.



VEGGIE HOTELS
The Joy of Vegetarian Vacations
Hardcover 224 pages



RECIPE

루바브와 시금치 위에 누운 황금빛 아마씨 패티
황금빛 아마씨와 물을 함께 갈아준 뒤 파프리카, 샬롯, 바닐라, 마늘, 파슬리를 곱고루 섞고 코코넛 오일을 약간 더해 패티 반죽을 만든 다음, 180°C로 예열한 오븐 속에서 앞뒤로 곱고루 익힌다. 토마토 페이스트에 BBQ 시즈닝과 데니스 혼연 소금을 더한 다음 라이스 페이퍼 두 장에 겹겹이 발라 비건 베이컨을 만든다. 여기에 캐러멜라이즈한 호두, 마늘과 호두 오일에 익혀낸 시금치와 루바브, 감자, 마가린으로 완성한 사프란 소스를 차곡차곡 쌓아 올려 플레이팅을 완성한다.

