

Medienmitteilung

Urlaubsgefühle auf der Zunge: Eine kulinarische Reise von Gran Canaria bis Kroatien

Innsbruck, 13. April 2022 | **Speisen wie Gott in Frankreich – oder doch lieber wie in Italien oder auf einer Kanarischen Insel? Die verschiedenen Aromen von maritim-würzig bis fruchtig-süß schmecken an einem bezaubernden Urlaubsort unvergleichlich intensiv und lassen noch lange an die traumhafte Reise erinnern. Das weiß auch Interhome und macht jetzt schon einmal Lust auf authentische Gerichte, die sich vorzüglich mit dem nächsten Urlaub im Ferienhaus verbinden lassen: Landestypisch, individuell wohnen und lokal schlemmen – ein wahrer Rundum-Genuss!**

1. Papas Arrugadas con Mojo: Gran Canaria

Nicht nur in Österreich werden Kartoffeln heiß und innig geliebt. Auch auf Gran Canaria – einer der spanischen Vulkaninseln im Kanarischen Archipel – wird eine äußerst leckere Kartoffelspezialität serviert: Papas Arrugadas. Kombiniert werden die kleinen Kartoffeln mit feiner Salzkruste zu einer Soße, die in der Kanarischen Küche nicht fehlen darf: Mojo verde mit einer frischen, grünen Kräutervielfalt oder die feurige Variante Mojo rojo mit roter Paprika und Chili. Beide eignen sich ideal zum Dippen – am besten in einem Restaurant direkt am Strand. Der perfekte Ort also, um die Lieblingskartoffel einmal mit spanischem Flair zu kosten.



Interhome-Tipp: [Ferienhaus „Lagos 39“](#) für bis zu 6 Personen, Maspalomas, Gran Canaria, Spanien, Objekt-Nr. ES6220.157.1, 13.06.2022 bis 20.06.2022, 1.274,00 €*

2. Ratatouille: Nizza

Ratatouille ist den meisten spätestens seit dem gleichnamigen Animationsfilm bekannt. Es ist eines der Gerichte, die mit ihren reinen Zutaten und den vollmundig-maritimen Aromen für die französische Küstenküche stehen. Seinen Ursprung hat Ratatouille in Nizza und damit im Herzen der provenzalischen Region Provence-Alpes-Côte d'Azur. Die im Süden heimischen Gemüsesorten wie Aubergine, Zucchini und Paprika werden, bis sie den idealen Biss haben, in einer Tomatensoße gekocht und mit duftenden Kräutern vollendet. Französisches Soulfood, das mit frischem Baguette und einem Glas gekühlten provenzalischen Rosé ultimativ köstlich schmeckt.



Interhome-Tipp: [Ferienwohnung „Le Mozart“](#) *** für bis zu 3 Personen, Nizza, Côte d'Azur, Frankreich, Objekt-Nr. FR8800.903.1, 12.09.2022 bis 19.09.2022, 535,00 €*

3. Limburger Vlaai: Limburg

Zu feierlichen Anlässen wie Geburtstagen und Familienfesten gibt es den Limburger Obstkuchen Vlaai bevorzugt in der niederländisch-belgischen Region Limburg – doch während des Urlaubs ist schließlich jeder Tag ein Feiertag. Den Geschmack von luftigem Hefeteig und unwiderstehlich fruchtiger Füllung kann man sich allerorts auf der Zunge zergehen lassen. Gewählt werden kann dabei oft zwischen verschiedenen Obstsorten wie Kirsche, Apfel oder Aprikose. Die Niederlande kulinarisch entdecken – das ist mit dieser beliebten Kuchenspezialität eine süße Freude.



Interhome-Tipp: [Ferienhaus „Green Resort Mooi Bemelen“](#) *** für bis zu 6 Personen, Bemelen, Limburg, Niederlande, Objekt-Nr. NL6268.200.1, 01.07.2022 bis 08.07.2022, 1.096,00 €*

4. Boškarin-Rind: Istrien

Istrien ist die größte Halbinsel an der nördlichen Adria, welche größtenteils zu Kroatien gehört. Was die Geschmacksknospen hier luxuriös verwöhnt, ist Boškarin-Rind – oft im traditionsreichen, gusseisernen Topf „Peka“ geschmort oder auch als Carpaccio gereicht. Die herausragende Fleisch-qualität basiert auf der natürlichen Lebensweise der Rinder, die sich von dem ernähren, was auf istrischen Wiesen wächst – zum Beispiel Kräuterwurzeln, die dem Fleisch eine würzige Note verleihen. Wer sich für diese Delikatesse entscheidet, sollte die Augen schließen und nichts tun, außer genießen.



Interhome-Tipp: [Ferienhaus „II“](#) **** für bis zu 8 Personen, Plovanija, Istrien, Kroatien, Objekt-Nr. HR2101.207.1, 05.09.2022 bis 12.09.2022, 1.762,00 €*

5. Fregola Sarda con le arselle: Sardinien

Wie es der Name schon verlauten lässt, stammt die besondere Pastasorte Fregola Sarda von der italienischen Insel Sardinien im Mittelmeer. Die entzückenden kleinen Nudel-Kügelchen sehen allerdings nicht nur niedlich aus – sie haben es auch geschmacklich in sich, denn sie werden für ein intensiveres Aroma geröstet, bevor sie gekocht und zu einem Sugo gegeben werden. Fregola passen hervorragend zu „arselle“ – also Venusmuscheln: Ein Pastagericht mit Tradition, das die Wohlfühlküche alla Nonna mit feinen Meeresfrüchten veredelt und das perfekte Abendessen nach einem Tag voller dolce far niente ist.



Interhome-Tipp: [Ferienhaus „Picuccia“](#) **** für bis zu 8 Personen, Arzachena, Sardinien, Italien, Objekt-Nr. IT7220.618.1, 02.06.2022 bis 09.06.2022, 1.177,00 €*

*ggf. zuzüglich Nebenkosten

Das Portfolio von **Interhome Group**, mit den Brands **Interhome** und **Interchalet**, besteht aus rund 35'000 Ferienhäusern und -wohnungen in 27 Ländern und ist Teil von Hotelplan Group mit Sitz in Glattbrugg (CH). Diese wiederum ist zu 100% in Besitz der Migros, der grössten Detailhandelsorganisation der Schweiz mit Sitz in Zürich. Die Nähe zum Vermieter und zu den Gästen ist eine der Stärken der Interhome Group. Mit rund 200 lokalen Service-Büros (100 eigene Büros und 100 Partnerbüros) wird ein "Rundumsorglospaket" vom persönlichen Kundenempfang bis zur vollständigen Verwaltung des Feriendomizils gewährleistet. Interhome Group ist seit über 55 Jahren der ideale Anbieter von individuellen Ferienunterkünften. Das vielfältige Angebot reicht vom einfachen Chalet oder Apartment bis hin zur exklusiv ausgestatteten Villa – am Strand, auf dem Land oder in den Bergen. Die Interhome Group vermittelte im Jahr 2021 über 890'000 Feriengäste mit einem verrechneten Umsatz von CHF 275.0 Mio..

Für ergänzende Auskünfte:

Erich Mayregger

CEO Austria & Hungary

Tel. +43 (0) 512 34 40 91 43

erich.mayregger@interhome.group

www.interhome.group