



Peru

Gastronomie Reise Peru

Kulinarische Streifzüge durch den Norden Perus

Highlights

- Bunter, exotischer Markt von Lima
- Kochkurs mit Chefkoch in der Amazonas Region
- Ruinenstätte, die älter als Machu Picchu ist
- Kulinarische Geheimnisse des Gerichts "Avispa Juanes"

Informationen

Kennen Sie die Chirimoya-Frucht oder die Baumtomate? Einiges sieht sehr fremd aus und hat einen fantastisch aromatischen Geschmack, einiges sieht bekannt aus, schmeckt aber ganz anders als gedacht! Es ist eine kulinarische Entdeckungsreise, die Sie in den (noch) wenig besuchten Norden Perus führt! Der Auftakt findet in Lima statt. Der Zentralmarkt von Lima ist ein idealer Ort, um die verschiedenen regionalen Spezialitäten, Früchte- und Gemüsesorten zu entdecken und kennenzulernen. Die anschließende Rundreise führt Sie in den Norden, in die Regionen San Martin und Amazonas. Diese noch recht unentdeckten, touristischen Gebiete sind sehr spannend und für jeden Peruliebhaber in kultureller und kulinarischer Hinsicht eine Schatzkammer. Seien Sie zu Gast bei herzlichen Gastgebern und lernen Sie die Vielfalt Perus kennen!

Inklusivleistungen

- Allgemeine Organisation
- Hotelübernachtungen in 2*+ und 3*+ Sterne Hotels inklusive Frühstück
- Englischsprachiger, lokaler Reiseführer
- Alle Transporte im privaten Auto/ Minivan
- Alle Eintrittskarten und Eintrittsgelder für alle im Programm beschriebenen Besichtigungspunkte
- Alle Mahlzeiten und Kochkurse wie beschrieben. Alkoholische Getränke sind nicht inbegriffen (außer während des Cocktail-Workshops und dort wo ausdrücklich beschrieben)
- Atmosfair Kompensationsbetrag für die Inlandsflüge Lima-Tarapoto und Tarapoto-Lima

Exklusivleistungen

- Internationaler Flug und Inlandsflug
- Nicht erwähnte Mahlzeiten
- Fakultative Ausflüge
- Persönliche Ausgaben
- Trinkgelder und Getränke
- Andere Serviceleistungen, die nicht im Programm vermerkt sind
- Persönliche Reiseversicherungen

Hinweise

Einreisebestimmungen: Besucher mit deutscher Staatsangehörigkeit brauchen für Peru kein Visum, wenn sie nicht länger als 90 Tage im Land bleiben. Bei der Einreise muss ein gültiges Rückreise- oder Weiterreiseticket vorgelegt werden. Der Reisepass muss noch mindestens 6 Monate gültig sein. Sollten Sie eine andere Staatsbürgerschaft als diese besitzen, so teilen Sie uns bitte bei Ihrer Anfrage oder Buchung Ihre Nationalität mit, sodass wir Sie über die entsprechenden Einreisebestimmungen informieren können. Vielen Dank!

Impfempfehlungen: Polio-, Tetanus- und Diphtherie, evt. Typhus-, Hepatitisimpfung und Malariaprophylaxe



Reise nur für mobile Reisende (ohne eingeschränkte Mobilität)

Hinweis zur Kompensierung Ihrer Flugemissionen:

Bei Ihrem Flug von Deutschland nach Peru und zurück entsteht ein klimarelevanter Emissionsausstoß von **ca. 7.339 kg p.P.**

Mit einem freiwilligen » atmosfair-Beitrag von 169 € p. P. können Sie Klimaschutzprojekte unterstützen und somit Ihre Emissionen kompensieren.

Bitte kreuzen Sie auf der Buchungsbestätigung das Feld "Klimaschutzpartner: atmosfair-Beitrag" an, wenn Sie aktiv die Kompensierung der Flugemissionen unterstützen möchten!

Durch Ihre Flüge innerhalb Perus entstehen klimarelevante Emissionen von **ca. 354 kg p.P.** Die Kompensation dieser Emissionen ist bereits im Reisepreis inkludiert.

Tag 1: Ankunft in Lima und Transfer zum Hotel

Sie reisen entweder aus Europa an und erreichen Lima am Abend oder Sie haben bereits einige Zeit in Peru oder Südamerika verbracht und erreichen nun die Hauptstadt Perus. Sie werden am Flughafen abgeholt und zu Ihrem Hotel gefahren. Sie übernachten im Tierra Viva Hotel in Miraflores (oder ähnlich - nach Verfügbarkeit).



Stand 16.04.2024

Tag 2: Kulinarischer Spaziergang durch den Zentralmarkt von Lima - Flug nach Tarapoto

Nach dem Frühstück erkunden Sie den **Zentralmarkt von Lima** mit einem der führenden Gastro-Touranbieter in Lima. Sie lernen die Früchteviefalt und die verschiedenen Gemüsesorten Perus kennen. Chirimoya, Lucúma, Rocoto oder Tomate de Árbol sind nur einige Klassiker, die Ihnen immer wieder auf Ihrer kulinarischen Reise durch Peru begegnen werden. Sie werden schmackhafte Cocktails trinken und die viel gelobte peruanische

Küche kennen lernen, sowie sich selbst an einigen der Gerichte probieren (bei mehr als 4 Teilnehmern findet eine Präsentation statt).

Nachmittags fliegen Sie nach **Tarapoto** in die Gemeinde San Martin und werden nach **Moyabamba** gefahren (Ankunft gegen 20.30 Uhr). Sie übernachten in einem ruhigen Hostal und werden von herzlichen Gastgebern bewirtet. Zum Abendessen erwartet Sie frischer **Tilapia-Fisch** aus eigener Zucht und nach Art des Hauses zubereitet.



;

Tag 3: Fahrt nach Lamud und Kochkurs mit Paul

Sie frühstücken und fahren heute weiter in die Region Amazonas (Fahrzeit etwa 4 Stunden). Dort werden Sie von Nora und Paul in einem hübschen 3-Sterne Hotel erwartet. Geschmackvoll eingerichtete Zimmer und eine tolle Aussicht lassen Sie sich gleich wie zu Hause fühlen. Nachdem Sie Ihre Zimmer bezogen haben, erwartet Sie **Chefkoch Paul** zu einem ersten **Kochkurs** mit anschließendem Abendessen.



;

Tag 4: Besuch der bedeutenden Ruinen von Kuelap - Cocktail Workshop

Heute werden Sie eine der interessantesten Ruinenstätten der Region besuchen: Kuelap. Diese Festung wurde lange vor Machu Picchu zwischen 500 und 800 nach Chr. von dem Volk Chachapoyas gebaut. Heute kann man die Ruinen von über 400 Rundhäusern besichtigen. Diese "Rundhaus-Architektur" war in der Region damals sehr beliebt. Ihr Reiseleiter wird Ihnen die administrative und religiöse Bedeutung dieser befestigten Stadt, sowie das Leben der bis zu 3.000 Personen auf dem Höhepunkt dieser Zivilisation erläutern und erklären. Rechnen Sie etwa drei Stunden Autofahrt zur Festung ein, eine einfache Wanderung zu und innerhalb der Festung und für die Rückfahrt nach Chachapoyas noch einmal drei Stunden.

Das Mittagessen nehmen Sie in einem traditionellen Restaurant in Kuelap zu sich. Anschließend haben Sie Zeit mit den einheimischen Frauen über die Bedeutung von Heilpflanzen und anderen Gebräuchen zu sprechen.

Zurück im Hotel erwartet Sie Paul mit einem peruanischen Cocktail-Workshop. Sie genießen erneut ein leckeres Abendessen!



Tag 5: Besuch der Sarkophage von Karajia - Lokaler Markt - Kochkurs mit David

Nach dem Frühstück führt Sie Ihr Tagesausflug heute nach Karajia, zu den beeindruckenden Sarkophagen der Chachapoyas. Der Transfer dauert etwa ein einhalb Stunden, dann wandern Sie etwa 1,5 km oder reiten die Strecke durch Natur und Felder. Sie haben eine tolle Aussicht auf die Sarkophage. Das Mittagessen erfolgt in Lamud. Danach fahren Sie weiter nach Chachapoyas und besichtigen hier den örtlichen Markt und haben auch Zeit etwas einzukaufen oder einfach etwas durch die angenehme Stadt zu schlendern.

Nachmittags erwartet Sie im Restaurant El Batan de Tayta Chefkoch David Sancon. Das Abendessen genießen Sie in einem sehr guten Restaurant.



;

Tag 6: Moyobamba - Geheimtipp "Avispa Juanes"

Nach dem Frühstück reisen Sie wieder nach Moyobamba. Sie kommen an Rioja und Yacumama vorbei. Ein echter Geheimtipp ist "Avispa Juanes". Es ist eine regionale Spezialität aus Reis, Hühnchen und einer schmackhaften Mischung aus verschiedenen Gewürzen mit Safran. Zum Kochen wird die Reismischung in große Biajo Blätter gewickelt und gegart. Bei einem letzten Kochkurs lernen Sie die Tricks dieser schmackhaften Speise kennen. Sie essen zu Abend und übernachten noch einmal in Moyobamba.

Tag 7: Lamas - Besuch einer Schokoladenfabrik - Flug nach Lima

Sie packen Ihr Reisegepäck, frühstücken und fahren anschließend weiter nach Lamas. Sie haben noch genug Zeit, um eine **Schokoladenfabrik** zu besuchen und alles über die Schokoladenfabrikation, übrigens eine der besten in Peru, zu erfahren. Natürlich können Sie hier auch einige Produkte probieren.

Auf einem kurzen Rundgang lernen Sie Lamas kennen, besichtigen das Museum und können eventuell noch einige Souvenirs kaufen. Bei einem abschließenden Mittagessen verabschieden Sie sich von einer kulinarischen Rundreise durch den Norden Perus.

Sie fliegen zurück nach Lima (Ankunft gegen 19 Uhr) und setzen Ihre Reise individuell fort.