



GRUPPENREISE
MAD 1964

SABOR!!!!

Gourmetreise nach Mexico
18 Tage / 16 Nächte ab EUR 3750.-

Das mexikanische Essen ist so vielfältig und voller Traditionen durchdrungen, dass es von der UNESCO zu einem immateriellen Kulturerbe der Menschheit erklärt wurde. Und das geht nicht nur auf den interessanten Mischungen der Zutaten die zu exquisiten Leckerbissen führen, sondern auch auf die Aromen und Geschmácken, die jeder Genießer begeistert. Ein echtes Attentat auf die Sinne! Sie können eine Mole de Puebla (eine Art Fleischeintopf), Pozole (Suppe mit Fleisch und Maissprossen), die Carnitas de Michoacan (Schweinefleischstreifen) oder die Tlayudas de Oaxaca (geröstete und belegte Maisfladen) in ganz Mexiko probieren. Und Sie werden verschiedenen Saucen und Tortillas immer auf dem Tisch haben.

Die alten indianischen Traditionen bleiben immer noch lebendig in der mexikanischen Gastronomie: Die Barbacoa (Grill) von Ziegen oder Lammfleisch, die Tacos von Magueywürme mit Guacamole und Tamales mit Bohnen sind einige Beispiele. Auf der anderen Seite steht die Kombination mit spanischen, arabischen und französischen Einflüssen.

Wir bringen Sie näher um diese Traditionen und „Sabores“ der mexikanische Küche kennenzulernen, mit erfahrenen Chefs aus den gewählten Hotels oder Experten aus dem Orten die Sie besuchen werden. Anschließend können Sie einen unglaublichen ALL INKLUSIV Urlaub auf dem Strand der Riviera Maya genießen.

TAG 1 (Donnerstag) FLUG NACH MEXICO CITY

Abflug nach Mexico City. Nach der Ankunft in Mexico DF, eine der höchstgelegenen Hauptstädte Lateinamerikas (2.200 m. u. m. s.), Fahrt zum Hotel und Zimmerverteilung.

TAG 2 (Freitag) MEXICO DF

Nach dem Frühstück, Stadtrundfahrt zu den einzigartigen Sehenswürdigkeiten der Stadt: Plaza de la Constitución -bekannt als Zocalo, die Kathedrale (das größte religiöse Denkmal des Landes) und der Palacio Nacional mit den berühmten Fresken von Diego Rivera und andere nationale Künstler. Mittagessen am Xochimilco Park die so genannten „schwimmenden Farben“ mit Mariachi-Musik. Der Markt – „mercado de Xochimilco“ – ist wohl einer der buntesten, dichtesten und lautesten der Welt. Nachmittags Besuch des anthropologischen Museums, in welchem eine der weltbesten permanenten Sammlungen Mesoamerikas zu sehen ist. Wir werden besonderen Nachdruck auf die Ethnologie-Abteilung legen. Zurück zum Hotel. Erster Kontakt mit der mexikanischen Gastronomie im Hotel.

Sie werden in der Vorbereitung einer der berühmtesten Köstlichkeiten des Landes teilnehmen: TACOS und ANTOJITOS mit Verkostung zum Abendessen. **(F) (M)**

TAG 3 (Samstag) MEXICO DF- MALINALCO (Mit Unterricht über prähispanische Küche)

Frühstück im Hotel. Gastronomischer Ausflug nach Malinalco (etwa 2h). In dieser unique praktische Erfahrung verbunden auf der prähispanische Vergangenheit, man lernt wie Mexico der ganzen Welt mit Vanille und andere Gaben wie die Tomate, der Chile u.v.m. páfumiert hat. Der Ausflug schließt eine Besichtigung des lokalen Marktes ein. Wir werden auch eine lustige historische und ethnogastronomische Beschreibung hören (Rituale Gebräuche, Zutaten, Art des Kochens und Küchengeschirr) begleitet von einem prähispanische Trank. Kochunterricht an der Convento (Augustinerkloster) der Divino Salvador aus der 17. Jahrhundert, gebaut wo einst einen Ausbildungszentrum der höchste Klasse der aztekische Krieger lag. Das Menu steht auf eine typische Suppe aus der Mischung der Millpa: Feigenkaktus, Kürbisköpfe, Maiskolben, Jitomate, Epazote (Traubenkraut). Dazu bekommen Sie „Mezcal“, heiliges Wasser der Region. Zurück nach Mexico **(F) (M)**

TAG 4 (Sonntag) MEXICO CITY – TEOTIHUACAN - PUEBLA

Am Vormittag Fahrt nach Teotihuacan, „Sitz der Götter“. Dort sehen wir den Tempel von Quetzalcoatl, die Sonnen- und die Mondpyramide. Von dort haben wir den schönsten Blick auf die riesige Stadt. Nach der Besichtigung, Besuch einer Obsidianwerkstatt wo Sie lokale Handarbeit kaufen können. Danach Vorführung des Magueys (Agave americana), die in Mexico zur Gewinnung von Pulque benutzt wird. Der Pulque gilt als mexikanisches Nationalgetränk. Dieses alkoholische Drink ist milchig trüb und enthält etwa 2 bis 6 Vol.-% Alkohol. Danach werden wir ein Horno de Barbacoa sehen (eine Art grillen) und wir erfahren wie man sich eine typischen Barbacoa vorbereitet. Mittagessen mit Barbacoa. Weiterfahrt nach Puebla, (etwa 3h). Ankunft in Puebla. Zimmerverteilung im Hotel **(F) (M)**.

**PREIS PRO PERSON IM
DOPPELZIMMER**

EUR 2.850.-
CHF 3.208.-

Zuschlag EZ:
EUR 695.- CHF 782.-

**GRUPPENREISE
TERMINE 2019**

14 März 2019

18 April 2019

06 Juni 2019

05 September 2019

03 Oktober 2019

INKLUSIVLEISTUNGEN

- ✓ Private Transfers, Ausflüge und Rundreise mit deutschsprachiger Reiseleitung
- ✓ 16 Nächte in gewählten Hotels m. Frühstück
- ✓ 12 x Mittagessen, 6 x Abendessen, davon 4 Tage ALL INKLUSIV
- ✓ 6 Vorführungen zur mexikanischen Gastronomie mit Verkostung in Mexico City, Puebla(2x), Veracruz, Campeche und Merida.
- ✓ Alle Ausflüge die im Programm erwähnt sind, einschliesslich 2 Indiomärkte mit Einkauf frischer Produkte für die Vorführungen.
- ✓ 6 Stadtrundfahrten, –gänge in Mexico DF, Puebla, Oaxaca, San Cristóbal de las Casas, Campeche und Merida.
- ✓ 4 Tage Badespass in Cancún.
- ✓ Alle Eintrittsgelder zu den archäologischen Stätten oder Museen
- ✓ Ausführliches Info-Paket mit Reiseliteratur und Tipps.
- ✓ 2 Vorlesungen über Geschmácke und Traditionen in Mexico
- ✓ Reisegeldsicherungsschein.

NICHT ERHALTEN

- ❖ Internationaler Flug sowie Flughafen- und Sicherheitsgebühren
- ❖ Andere Leistungen die im Programm nicht erwähnt sind.
- ❖ Trinkgelder für Fahrer, locale Reiseführer und Reisebegleitung
- ❖ Private Ausgaben





TAG 5 (Montag) PUEBLA

Frühstück. Am Vormittag Stadtrundfahrt in Puebla mit den wichtigsten Sehenswürdigkeiten. Transfer zum Meson de la Sacristia wo unser nächster Kochunterricht stattfinden wird. Der Chef erklärt uns die Vorbereitung unserer nächsten Köstlichkeit: EL MOLE POBLANO. Mole ist ein Name für verschiedene Saucen der mexikanischen Küche und für Speisen, die auf dieser Sauce basieren. Eine der bekanntesten Gerichte ist der Mole Poblano, wo die Sauce mit Truthahn zubereitet und serviert wird. Verköstung. **(F) (M)**

TAG 6 (Dienstag) PUEBLA – VERACRUZ

Frühstück im Hotel. Abfahrt in Richtung Veracruz (275km, 2h54m), der wichtigste Atlantikhafen Mexikos am Golf von Mexiko. Unterwegs besuchen wir die Dörfer Perote y Jalapa. Im Perote besichtigen wir das historisch bedeutendste Gebäude der Stadt das im 18. Jahrhundert gebaut wurde, das Fort San Carlos. Es diente ursprünglich dem Schutz der Verbindung von Veracruz, dem wichtigsten Hafen am Golf zur Hauptstadt. Von 1949 bis 2007 war es ein Gefängnis und ist heute ein Museum. Nach dem Mittagessen in Perote, Weiterfahrt nach Jalapa (Xalapa), die Hauptstadt des Bundesstaates Veracruz. Der Altstadt kern mit den engen Gassen, Plätzen und buntgestrichenen Häusern zeigt noch das Bild einer spanischen Kolonialstadt. Die gastronomische Spezialität der Gegend ist der rohe Schinken und Lamm. Ankunft in Veracruz und Registrierung im Hotel. Danach haben Sie freie Zeit zur Verfügung. Wir empfehlen ein Besuch des Hafens oder des Strandes. **(F) (M)**

TAG 7 (Mittwoch) VERACRUZ

Frühstück im Hotel. Wir besichtigen heute den Fischmarkt am Hafen. Dort werden wir die richtigen Zutaten kaufen, die für unsere nächste gastronomische Vorführung nötig sind. Auf unsere Rückfahrt zum Hotel werden wir eine Pause am Gran Cafe „La Parroquia“ machen wo wir ein typisches Café von Leche verkosten können. Vor dem Abendessen zeigt uns der Kochchef eine der Spezialitäten von Veracruz. Verköstung während des Abendessens. Übernachtung. **(F) (A)**



TAG 8 (Donnerstag) VERACRUZ – VILLAHERMOSA

Frühstück im Hotel. Heute fahren wir nach Villahermosa (470km, 4h 54m). Unterwegs besuchen wir den Salto de Eyipantla, eine wunderschöne Kaskade am Rio Grande de Catemaco gelegen, etwa 40 m breit und 50 meter hoch. Mittagessen in einem Restaurant wo wir die typischen Köstlichkeiten der Comida Chiapaneca (Gerichte aus dem Bundesstaat Chiapas) essen können. Ankunft in der Stadt und Panorama-Rundfahrt bevor wir zum Hotel fahren. **(F) (M)**

TAG 9 (Freitag) VILLAHERMOSA – AGUA AZUL - PALENQUE

Nach dem Frühstück im Hotel, Weiterfahrt nach Palenque (152km 2h5m). Unterwegs halten wir auf dem Agua Azul Kaskaden. Wenn das Wetter mitspielt, können wir kurz schwimmen. Mittags essen wir gebratenen Fisch in einen Palapa (einfaches Restaurant neben den Kaskaden). Weiterfahrt nach Palenque zur Unterkunft. **(F) (M)**

TAG 10 (Samstag)

PALENQUE - CAMPECHE

Frühstück im Hotel. Besichtigung des Maya-Tempel-Komplexes in Palenque, Zentrum der Maya Hoch-Kultur inmitten des Regenwaldes. Palast, Grabpyramide, Sonnentempel, Nordtempel sowie viele neue Ausgrabungen. Mittagessen im Restaurant des Hotels mit einem schönen Blick des Chacamax-Flußes. Weiterfahrt entlang der Golfküste nach Campeche, Hauptstadt des gleichnamigen Landes (etwa 5 h). Abends Verköstung der Campeche-Küche und Ihre Spezialitäten. **(F) (M) (A)**

TAG 11 (Sonntag)

CAMPECHE – UXMAL – MERIDA

Nach dem Frühstück Panorama-Stadtrundgang mit Besichtigung der Festionen in der bisher gut erhaltenen Festungsmauer, des Forts, der Kolonialbauten, der Kathedrale und des Zocalos. Weiterfahrt zu der archäologischen Zone von Uxmal, typisches Beispiel der klassischen und postklassischen Maya-Perioden (2h 30m). Hauptgebäude von Uxmal sind die Wahrsagerpyramide, der Palast der Gouverneurs und die Cuadrilátero de las Monjas (das Nonnenviereck). Mittagessen in einem



typischen Restaurant von Muna.

Tagesmenu: "Pollo pibil", eine der typischsten Gerichte der Gastronomie aus Yucatan, basiert auf Hähnchenfleisch mariniert in Achiot (Rukustrauch), in Bananablätter eingewickelt und in einem Erdloch gekocht, das mit Steine und Kohle zubedeckt ist. Das Wort Pibil beschreibt dieser Kochmethode. Weiterfahrt nach Mérida, die koloniale Hauptstadt Yucatans, bekannt als die Weiße Stadt (La Ciudad Blanca). Ankunft im Hotel und Registrierung **(F) (M)**

TAG 12 (Montag) MERIDA

Nach dem Frühstück Stadtrundfahrt mit Besichtigung der Kathedrale, des Gouverneur-Palastes, des Rathauses und des Hauses Montejo. Transfer zu den regionalen Tianguis wo wir die nötigen Zutaten kaufen werden für unsere nächste und letzte gastronomische Vorführung der Reise. Mittagessen mit Verköstung. Nachmittags können Sie die Anlage des Hacienda Misné genießen, eine der schönsten Haciendas (Landgut) der Gegend. **(F) (M)**

TAG 13 (Dienstag) MERIDA – CHICHEN ITZÁ – RIVIERA MAYA

Frühstück im Hotel. Frühmorgens Abfahrt nach Chichen Itza (120 km) und Besichtigung der Kultstätte: Maya- und Tolteken-Bauten, Tempelpyramide des Kukulcan, Krieger-Tempel, Ballspielplatz, Cenote. Weiterfahrt zu den Riviera Maya an der Karibikküste. Ankunft im Hotel mit ALL INKLUSIV und Registrierung **(F) (A)**

TAG 14 (Mittwoch) - TAG 16 (Freitag) CANCUN

Sie haben es sich verdient! Der ganze Tag steht Ihnen zur freien Verfügung. Lust auf Sand und Strand? Oder ein weiterer kultureller Ausflug? Dann los! Gehen Sie baden, tauchen, relaxen... Oder fahren Sie fakultativ mit nach Tulum, die meistbesuchte Mayastätte Mexikos. **(F) (M) (A)**

TAG 17 (Samstag) CANCUN – FLUGHAFEN

Nachmittags Transfer zum Flughafen in Cancún und Flug nach Mexiko City. Abends Weiterflug nach Heim. **(F)**

TAG 18 (Sonntag) ANKUNFT HEIM

Nachmittags Ankunft Heim. Ende unserer Leistungen.

(F) Frühstück **(M)** Mittagessen
(A) Abendessen