

Pressemitteilung

Gebeco goes Kulinarik

Mit Gebeco den exklusiven Gaumenkitzel auf weltweiten Reisen erleben

Kiel, 27.04.2018. Wie schmeckt die Welt? Gemeinsam mit Gebeco begeben sich Reisende auf der Suche nach dem exklusiven Gaumenkitzel nach Kolumbien und Namibia. Unbekannte Aromen, fremde Gewürze und neue Zubereitungsmethoden erwarten die Reisenden. Auf Streetfood-Märkten, beim Kochen mit Einheimischen oder auf Food-Festivals schmecken die Gäste die Besonderheiten einer Kultur. Abseits von eingefahrenen Touristenstrecken hat Gebeco zusammen mit dem Food Start-up Foodboom einzigartige Reisen entwickelt, die authentische Reiseerlebnisse mit Ausflügen in die lokale Küche kombinieren. In Zukunft sind weitere kulinarische Reisen in Kooperation mit Foodboom geplant. Denn wie lässt sich die Seele eines Landes eigentlich besser kennenlernen als über die einheimische Küche? Alle Reisen sind im Internet und im Reisebüro buchbar.

Namibia: Kulinarischer Roadtrip

Auf der 10-Tage Erlebnisreise kostet die Gruppe den Geschmack Namibias. Auf der kulinarischen Reise durch weite Landschaften und eine faszinierende Tierwelt lassen sich die Reisenden namibische Spezialitäten schmecken. Gemeinsam mit dem Fremdenverkehrsamt Namibia Tourism Board und Foodboom hat Gebeco einen schmackhaften Kulinarik-Strauß aus Farmküche, Biltong-Trockenfleisch, Bier und Braai-Grillen zusammengestellt. Nach einem ersten Tag in Windhoek macht sich die Gruppe auf den Weg in den Namib-Naukluftpark. Doch zunächst stoppen die Reisenden auf der Farm Krumhuk, deren Fokus auf biodynamischen Gemüseanbau und Milchproduktion liegt. Leckere Kräuter und Joghurt warten darauf gekostet zu werden. Bei einem gemeinsamen Frühstück mit den Gastgebern verschafft sich die Gruppe einen Einblick in das namibische Farmwesen. Weiter geht es nach Solitaire. Mitten in der Wüste probieren die Reisenden den „besten Apfelkuchen im südlichen Afrika“. Die namibischen Lodges versprechen einen hohen Komfort. Aber warum nicht mal einen Blick hinter die Kulissen werfen und die Restaurant-Küche vor Ort kennenlernen? Vom Küchenchef persönlich erfahren die Reisenden viel Wissenswertes über die namibischen Spezialitäten. Vom Namib-Naukluftpark führt der kulinarische Roadtrip nach Swakopmund. Am Morgen fährt die Gruppe ins

benachbarte Walvis Bay und unternimmt eine Bootsfahrt mit Sekt und frischen Austern auf dem Atlantik. Pelikane begleiten das Schiff und mit etwas Glück auch verspielte Delfine. Im Okonjati Wildreservat warten weitere spannende Wildbeobachtungsfahrten auf die Reisenden. Hier leben neben vielen Vogelarten auch Antilopen, Elefanten, Breit- und Spitzmaulnashörner, Giraffen und Zebras. Bei einem typisch afrikanischen Braai-Grillen lässt die Gruppe die Reise gemeinsam stimmungsvoll ausklingen.

„Namibia: Kulinarischer Roadtrip“, Gebeco Länder erleben
10-Tage-Erlebnisreise ab 3.195 € inkl. Flüge
Link zur Reise: www.gebeco.de/2570034

Kulinarische Schätze Kolumbiens

Kolumbien bietet wie kaum ein anderes Land auf so kleinem Raum eine so große Vielfalt an Landschaft und Kultur. Dazu zählen die unterirdische Salzkathedrale von Zipaquirá, das beschauliche Dominikanerkloster Ecce Homo, das malerische Cocora-Tal und die Festung von San Felipe. Aber auch kulinarisch hat das südamerikanische Land an der Karibikküste so einiges zu bieten. Über klassisches Barbecue zur Rumverkostung bis zum modernen Streetfood begibt sich die Gruppe auf einen kulinarischen Streifzug durch Kolumbien. In Bogotá, der Hauptstadt Kolumbiens, besuchen die Reisenden den Markt von Paloquemao und bekommen einen ersten kulinarischen Eindruck von Kolumbien. Die Gäste lassen sich im bunten Markttrubel von den lokalen Farmer mehr über das frische Gemüse, die tropischen Früchte und das angebotene Fleisch erzählen. Die koloniale Altstadt lädt anschließend dazu ein, in den lokalen Restaurants die typischen Getränke und Empanadas-Teigtaschen dieser Region zu probieren. Auf Empfehlung von Foodboom speist die Gruppe gemeinsam im Restaurant „Andres Carne de Res“, wo nicht nur eine riesige Auswahl an lokalen Spezialitäten, sondern auch das unglaublich leckere „Lomo al Trapo“ wartet. Das Rinderfilet wird in einer Hülle aus Salz und in ein Baumwolltuch gewickelt, direkt auf den glühenden Kohlen gegrillt. Im Dorf Ráquira nahe der Hauptstadt lassen sich die Reisenden von der qualifizierten Reiseleitung die lokale Handwerkskunst zeigen, bevor sie sich wieder den kulinarischen Vorzügen Kolumbiens widmen. Auf dem Speiseplan steht die „Longaniza“, eine lokale Wurstspezialität, ähnlich den bekannten Chorizos. Einen weiteren kulinarischen Höhepunkt bietet die Kaffeezone in Pereira. Auf der Finca del Café lernen die Reisenden bei einem ausführlichen Rundgang alles Wissenswerte über den Anbau und die Verarbeitung des kolumbianischen Kaffees. Passend zur Mittagszeit erwartet die Gruppe ein ausgedehntes, typisch kolumbianisches Barbecue mit Chorizos, Chicharon, Guacamole, Arepas und natürlich vielfältigen Fleischsorten.

Vom Kaffee geht es per Jeep zum Kakao in die Hacienda Brisas del Cauca. Neben den verschiedensten Früchten wachsen hier auch Kakaobäume und der Kakaobauer persönlich erzählt der Gruppe mehr über sein „braunes Gold“. Wie werden die Bohnen verarbeitet und welche Bedeutung hat der Kakao heutzutage als Exportgut? Zum Mittagessen erwartet die Reisenden eine weitere Spezialität — Sancocho de Gallina — eine Art kolumbianische Hühnersuppe. Auf der abendlichen Rückfahrt halten die Reisenden an der leicht skurrilen Bar „El Rincon Clasico“. Hier verkostet die Gruppe in geselliger Runde einen Rum, der laut Foodboom-Experten noch lange in Erinnerung bleiben wird. Die größte Auswahl an heimischen Rumsorten findet sich in der Bar „El Arsenal“ in Cartagena. Die Kolumbianer naschen gern etwas Schokolade zu ihrem Lieblingsrum, die Reisenden machen es ihnen nach und probieren sich durch die verschiedenen Sorten.

„Kulinarische Schätze Kolumbiens“, Gebeco Länder erleben

13-Tage-Erlebnisreise ab 3.195 € inkl. Flüge

Link zur Reise: www.gebeco.de/2442018

Gebeco (Gesellschaft für internationale Begegnung und Cooperation) ist mit jährlich rund 60.000 Gästen und 116 Mio. Euro Umsatz einer der führenden Veranstalter von Studien- und Erlebnisreisen im deutschsprachigen Raum. Im Portfolio: weltweite Erlebnisreisen, Dr. Tigges Studienreisen, Privatreisen, Aktivreisen, Erlebnis-Kreuzfahrten, Abenteuerreisen mit goXplore u.v.m. Authentische Begegnungen mit fremden Menschen und Kulturen stehen im Mittelpunkt. Gebeco engagiert sich für einen nachhaltigen Tourismus und trägt seit 2011 das Nachhaltigkeits-Siegel "CSR-Tourism-certified".

Kontakt für Presse- und Bildanfragen

Pressestelle Gebeco

Tel.: +49 (0) 431 5446-230

E-Mail: presse@gebeco.de

Kontakt für Reisebüros und Kunden

Gebeco Service Center

Tel. +49 (0) 431 5446-0

E-Mail: kontakt@gebeco.de