



Kulinarische Rundreise

Kulinarisch reisen

Eine kulinarische Reise nach Lateinamerika verspricht eine Entdeckung der Sinne, die reich an Tradition, Kultur und lebendigen Aromen ist. Von den würzigen Gerichten Mexikos bis zu den exotischen Früchten des Amazonas, von den rauchigen Asados Argentiniens bis hin zu den vielfältigen Meeresfrüchten der Küsten Perus – jede Region bietet einzigartige Köstlichkeiten, die tief in der Geschichte und den lokalen Traditionen verwurzelt sind. Unser kulinarischer Katalog bietet Ihnen Vorschläge, um die Kulinarik auf Ihre nächste Reise nach Lateinamerika zu entdecken.



MITTELAMERIKA



Mexiko | Costa Rica | Panama | Guatemala
Nicaragua | Belize | El Salvador | Honduras
mittelamerika@miller-reisen.de
+49 (0) 7529 9713 - 403

KARIBIK



Kuba | Dominikanische Republik |
Kleine Antillen
karibik@miller-reisen.de
+49 (0) 7529 9713 - 404

SÜDAMERIKA

NORDEN & WESTEN



Peru | Ecuador | Bolivien
anden@miller-reisen.de
+49 (0) 7529 9713 - 402



Kolumbien
karibik@miller-reisen.de
+49 (0) 7529 9713 - 404

SÜDAMERIKA

OSTEN



Brasilien
brasil@miller-reisen.de
+49 (0) 7529 9713 - 401

SÜDAMERIKA

SÜDEN



Argentinien | Chile
patagonia@miller-reisen.de
+49 (0) 7529 9713 - 401

Inhalt

Ihre Länderexperten	3
Inhalt	4
Das Miller Versprechen	6
Wie machen wir unsere Reisen klimaneutral?	7
Beste Reisezeit	8

Mittelamerika

Rundreisen

Privatreisen:	
Kulinarische Schätze Mexikos	16
Kulinarisches Abenteuer Nicaragua.....	22
Kulinarische Entdeckungsreise Panama.....	24
Geschmackserlebnis Belize.....	25
Mittelamerikas Kulinarik.....	26
Mietwagenreisen:	
Kulinarische Entdeckungsreise Costa Rica	12

Mexiko Landkarte mit Informationen	20
--	----

Bausteine: Ausflugspakete

Geschmacksexpedition Mérida	21
-----------------------------------	----

Kuba & Karibik

Rundreisen

Privatreisen:	
Kuba kulinarisch erleben	32
Grenada kulinarisch erleben	36

Mietwagenreisen:

Dom Rep geschmackvoll entdecken	34
Curaçao exotisch entdecken.....	38
Guadeloupe kulinarisch entdecken	40

Besondere Erlebnisse:

Guadeloupe & Martinique für Genießer	42
Rumdestillerie Habitation Clément	42
Gewürzmarkt von St. Anne	43
Maison du Cacao	43

Bausteine: Ausflüge

Casa La Lore	44
Zigarren- und Rumverkostung	45
Kochkurs über den Dächern Havannas	45

Bausteine: Ausflüge

Markterlebnis in Belem	85
Gemeinsam Kochen in Salvador da Bahia	85

Südamerika Nord & West

Rundreisen

Privatreisen:	
Perus kulinarischer Süden	48
Nordperu genießen - Von den Anden bis zum Teller.....	50

Bolivia deliciosa	52
Kolumbien kulinarisch erleben	54
Kulinarisches Abenteuer am Äquator..	58
Kulinarisches Galápagos	62
Manabis Küche	64

Bausteine: Ausflugspakete

Ananas, Kakao und Stausee Tour	67
Cusco - Machu Picchu:	
Gourmet-Abenteuer	68
Wein, Wüste und Weltwunder	69

Bausteine: Ausflüge

Street Food Tour zu Fuß	70
Agrarökologischer Kochkurs	71
Panelera Tradition erleben	71
Mittagessen in der Skylodge.....	72
Lima Bike & Food Tour.....	72
Marktbesuch mit Kochkurs.....	73
Abendessen in einem Gourmet Restaurant	73
To'ak & Fundación Guayasamín.....	74
Quito Tour der Sechs Sinne	75
Saraguro: zwischen Gourmetessen und Tradition	75

Südamerikas Osten

Rundreisen

Privatreisen:	
Kulinarische Vielfalt entdecken:	
Genussreise durch den Südosten Brasiliens	78

Bausteine: Ausflugspakete

Prickelndes Weinerlebnis und Biergenuss im Vale dos Vinhedos	83
--	----

Markterlebnis in Belem	85
Gemeinsam Kochen in Salvador da Bahia	85

Südamerikas Süden

Rundreisen

Privatreisen:

Kulinarische Rundreise Argentinien	88
---	----

Uruguay Gourmet-Tour	92
----------------------------	----

Mietwagenreisen:

Kulinarische Köstlichkeiten in Chile's Weinregion	90
---	----

Bausteine: Ausflugspakete

Córdoba a la Carte.....	94
Chiles Seenregion kulinarisch erleben.	95
Kulinarisches Feuerland.....	96
Bariloche – Kulinarische Schätze	97
Zentralchile kulinarisch erleben	98
Kulinarisches Erlebnis im Hotel Majadas	99

Bausteine: Ausflüge

Street Food Tour zu Fuß	70
Agrarökologischer Kochkurs	71
Panelera Tradition erleben	71
Mittagessen in der Skylodge.....	72
Lima Bike & Food Tour.....	72
Marktbesuch mit Kochkurs.....	73
Abendessen in einem Gourmet Restaurant	73
To'ak & Fundación Guayasamín.....	74
Quito Tour der Sechs Sinne	75
Saraguro: zwischen Gourmetessen und Tradition	75

Bausteine: Ausflüge

Prickelndes Weinerlebnis und Biergenuss im Vale dos Vinhedos	83
--	----

Markterlebnis in Belem	85
Gemeinsam Kochen in Salvador da Bahia	85



Zeichenerklärung



Kleingruppenreise



Privatreise



Mietwagenreise

Abkürzungen:

DZ = Doppelzimmer	EZ = Einzelzimmer
F = Frühstück	M = Mittagessen
LB = Lunch Box	A = Abendessen
AI = All Inclusive	RL = Reiseleitung

Das Miller VERSPRECHEN



JEDER TAG NACH IHREN WÜNSCHEN

Unsere Kataloge = Ihre Inspiration. Wir gestalten unsere Reisevorschläge ganz nach Ihren Vorstellungen aus nahezu unbegrenzten Möglichkeiten: unsere Reisearten und Reisebausteine lassen sich flexibel kombinieren.



PERSÖNLICHE ZIELGEBIETSERFAHRUNG

Unsere Länderexperten sind regelmäßig selbst in unseren Zielgebieten unterwegs, testen selbst Hotels, Schiffe, Ausflüge und Reiseverläufe. So können wir Sie mit umfangreichem Insiderwissen bestens beraten.



RUNDUM BETREUT IN BESTEN HÄNDEN

Wir blicken auf über 35 Jahre Erfahrung sowie eine enge Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern vor Ort zurück. So haben Sie rund um die Uhr einen Ansprechpartner vor Ort, der sich schnell um Notfälle kümmert.



100 % KLIMANEUTRAL DURCH EIGENE AUFFORSTUNG

Für jeden Reisegast pflanzen wir Ø 10 Bäume in unserer Aufforstung in Paraguay. Von dem Projekt profitiert nicht nur das Klima, sondern auch mehr als 300 unserer einheimischen Mitarbeiter und deren Familien.

Mit uns reisen Sie 100% klimaneutral

**Wir pflanzen pro Reisegast Ø 10 Bäume
in unserer Aufforstung in Paraguay**



Wie machen wir unsere Reisen klimaneutral?

Reisen verursacht CO₂. Insbesondere die An- und Abreise sowie die Mobilität am Urlaubsziel erzeugen das klimaschädliche Treibhausgas.

Als Reiseveranstalter für Fernreisen haben wir das Problem schon früh erkannt und uns Gedanken gemacht, wie wir das CO₂ für unsere Flugreisen kompensieren können. Eine Möglichkeit der Kompensation sind Aufforstungen. Bäume filtern das klimaschädliche Kohlendioxid aus der Luft und speichern es. Jeder Baum speichert im Laufe seines Lebens etwa 0,5t CO₂.

Bereits seit 2006 pflanzen wir für das Aufforstungsprojekt grünes Klima durchschnittlich 10 Bäume pro Reisegast in Paraguay. Diese Zahl haben wir aus Erfahrungswerten ermittelt, in die Berechnung fließen verschiedene Größen wie Reiseart und Reiseziel ein.



Zu unserem Erklärvideo



Beste Reisezeit



		Frühling	Sommer	Herbst	Winter								
Mittelamerika		März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar
1	Baja California												
2	Mexiko City												
3	Guatemala City												
4	Belize City												
5	San Pedro Sula												
6	Managua												
7	San José												
8	Panama City												

		Frühling	Sommer	Herbst	Winter								
Kuba/ Karibik		März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar
9	Havanna												
10	Santo Domingo												
11	Pointe-à-Pitre												
12	Grenada												
13	Curaçao												

		Frühling	Sommer	Herbst	Winter								
Südamerika Nord/ West		März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar
14	Cartagena												
15	Galápagos												
16	Coca Amazonas												
17	Lima												
18	Cusco (Machu Picchu)												
19	La Paz												
20	Uyuni												

		Frühling	Sommer	Herbst	Winter								
Südamerika Osten		März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar
21	Manaus, Amazonas												
22	Salvador da Bahia												
23	Corumbá, Pantanal												
24	Rio de Janeiro												

		Frühling	Sommer	Herbst	Winter								
Südamerika Süden		März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Januar	Februar
25	San Pedro de Atacama												
26	Salta												
27	Puerto Iguazú												
28	Santiago de Chile												
29	Buenos Aires												
30	Puerto Monnt												
31	Cerro Castillo												
32	Ushuaia												

Unsere Empfehlung:

- [Green Box] beste Reisezeit
- [Light Green Box] empfehlenswert
- [Yellow Box] möglich mit Einschränkungen

Mittelamerika

Mexiko | Costa Rica | Panama | Guatemala | Nicaragua
Belize | El Salvador | Honduras



Vulkan Arenal (Costa Rica)

Der 1657 m hohe Arenal ist der jüngste Vulkan Costa Ricas. Ein absolutes Highlight: Seine fast perfekte Kegelform und die umliegende Vulkanlandschaft.



1

Tortuguero Nationalpark (Costa Rica)

Der im Nordosten gelegene Regenwald bietet eine facettenreiche Flora und Fauna, die auf Bootstouren perfekt zu entdecken ist. An den schwarzen Stränden können im Juli bis September Schildkröten bei der Eiablage beobachtet werden.



2

Chichén Itzá (Mexiko)

Man nimmt an, dass Chichén Itzá das größte Politik- und Handelszentrum der Mayas war. Es war dem Gott Kukulcán geweiht. Die 24 Meter hohe weltberühmte Pyramide trägt dessen Namen.



3

Panama-Kanal (Panama)

Nach knapp 10 Jahren Bauzeit, ist der künstlich angelegte Panamakanal eine 82 Kilometer lange Verbindung, die es Handelsschiffen erlaubt, rund 15.000 Kilometer Seeweg einzusparen.



4

Isla Ometepe (Nicaragua)

Die im Nicaraguasee gelegene Zwillingsvulkaninsel gilt mit 270 km² als die weltweit größte vulkanische Insel in einem Süßwasser See. Die beiden Vulkane Concepción und Maderas geben der Insel die Form einer Acht.



5

Kulinарische Entdeckungsreise Costa Rica



Mietwagenreise

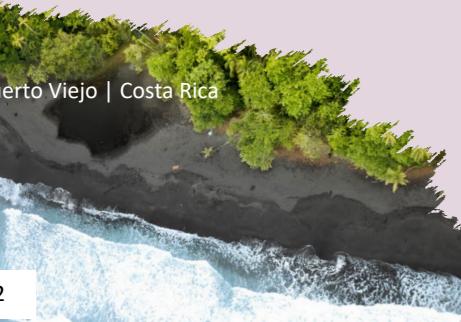
13 Tage Rundreise ab/ bis San José

- ★ Erholung und Genuss an malerischen Orten
- ★ Karibische Küche und Kochkurse erleben
- ★ Besuch von Obst-, Gewürz- und Kaffeefeldern

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassehotels und Lodges
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge mit englischsprachender Reiseleitung am 3., 4., 6., 7., 9., und 11. Tag (Zubuchertouren mit internationalem Teilnehmerkreis)
- ✓ Kochunterricht mit spanischsprachigem Lehrer am 5. Tag
- ✓ Allrad-Mietwagen Kat. SUV Intermediate AT/B (Mitsubishi ASX 4x4 Automatik o.ä.) vom 2.-12. Tag inkl. unbegrenzter Freikilometer
- ✓ Vollkasko- und Diebstahlversicherung (LDW/SPP) ohne Selbstbeteiligung
- ✓ Haftpflichtversicherung bis 5 Mio. US\$
- ✓ WiFi-Zugang im Mietwagen
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5



Puerto Viejo | Costa Rica

1 San José

Nach der Ankunft in San José Transfer (ohne RL) zum Hotel. Der Rest des Tages steht Ihnen zur freien Verfügung. Falls es die Zeit erlaubt, können Sie optional den Zentralmarkt von San José besuchen. Hier können Sie sich bereits mit den nationalen exotischen Früchten, lokal produziertem Gemüse, Gewürze und traditionellen costarikanischen Speisen anfreunden.

2 San José - Puerto Viejo de Limón (ca. 220 km, ca. 4,5 h)

Nach der Mietwagenannahme beginnen Sie das kulinarische Abenteuer Costa Rica mit der Fahrt durch den malerischen Braulio Carrillo Nationalpark an die Karibikküste des Landes, nach Puerto Viejo de Limón. Etwa hundert Meter von Ihrem Hotel entfernt liegt der Strand Coclés. Weiter nach Süden finden Sie noch andere ruhigere und einsamere Strände mit schönem hellem Sand, an denen Sie Strandspaziergänge unternehmen können. (F)

3 Puerto Viejo de Limón

Kochen Sie heute ein typisch karibisches Gericht mit einer afrokaribischen Familie. Von Anfang an werden Sie bei der Zubereitung dabei sein und die Gastgeberin zeigt Ihnen, worauf es ankommt. Gleichzeitig lernen Sie den Alltag der Familie kennen.

Es werden viele Geschichten und Einblicke in die Kultur geben. Ihnen werden die kubanischen Großmutter-Rezepte verraten. Bei einem entspannten Beisammensein mit der Familie genießen Sie anschließend das gemeinsam zubereitete Essen. (F/A)

4 Puerto Viejo de Limón - Puerto Viejo de Sarapiquí (ca. 190 km, ca. 4 h)

Lernen Sie bei dieser interessanten Tour den traditionellen Herstellungsprozess von Schokolade kennen! Kakao, die legendäre Frucht aus Mittelamerika, ist nicht nur eine historische Währung von großer geschichtlicher Bedeutung, sondern stellte für die Maya, Azteken und andere mittelamerikanische Kulturen eines der wichtigsten Produkte überhaupt dar. Zu Beginn der Tour unternehmen Sie eine kurze Wanderung in eine ehemalige Kakaoplantage, die sich in einem Teil des Tirimbina-Walds befindet. Früher wurde hier der Kakao auf traditionelle Weise angebaut, die Kakaobäume wuchsen im Wald, umgeben von anderen Baumarten. Unterwegs erhalten Sie viele interessante Informationen zur Natur- und Kulturgeschichte des Kakaobaums. Am Ziel angekommen können Sie dann den handwerklichen Prozess verfolgen, durch den die Kakaofrucht zu Schokolade wird, während Sie mehr über prä- und postkoloniale Schokolade erfahren. Selbstverständlich kommt

auch die Praxis dabei nicht zu kurz und Sie können verschiedene Arten von direkt vor Ort traditionell zubereiter Schokolade selbst kosten! Anschließend bringen Sie die Fahrt nach Puerto Viejo de Sarapiquí. Dort angekommen können Sie nach Giftpfeilfröschen Ausschau halten, den Gemüsegarten besuchen oder in einer der Hängematten Ihrer Unterkunft entspannen. (F)

5 Puerto Viejo de Sarapiquí

Der heutige Kochkurs beginnt mit einem Besuch beim hoteleigenen Gemüsegarten. Hier können Sie ernten, was zur Verfügung steht, wie zum Beispiel Yucca, Ananas oder Palmherzen oder weitere exotische Obst- und Gemüsearten. Anschließend kochen Sie landestypisches Spezialitäten wie Maisfladen und aus Kochbananen hergestellte Patacones. Tauchen Sie ein in die lateinamerikanische Küche und experimentieren Sie mit allerlei exotischen Zutaten. (F)

6 Puerto Viejo de Sarapiquí - La Fortuna (ca. 90 km, ca. 2 h)

Besuchen Sie heute die Familie Gómez auf ihrer Bio-Farm Finca Surá in Chilamate de Sarapiquí, wo Sie den Anbau von Zitrusfrüchten, Maniok, Zuckerrohr und Ananas im Einklang mit der Natur kennenlernen. Nach einem erfrischenden Fruchtsaft führt Sie Don Rodolfo stolz durch die Plantagen, und Sie pflanzen selbst Ananas-Setzlinge. Bei einem gemeinsamen Mittagessen erhalten Sie Einblick in die Familienphilosophie. Anschließend geht es weiter zu dem Ort La Fortuna, welcher bekannt ist für seine Thermalquellen, gelegentlichen vulkanischen Aktivitäten und seinen malerischen Nationalpark. Sofern das Wetter es erlaubt, können Sie schon von weitem einen atemberaubenden Ausblick auf den beinahe perfekten Kegel des Vulkans genießen. (F/M)

7 La Fortuna

Der Vormittag steht Ihnen zur freien Gestaltung zur Verfügung. Am Nachmittag bieten Koch Scott Alan und seine lokalen Köche einen unterhaltsamen Nachmittag voller Lernen, Essen, Trinken und Spaß. Sie werden mit Ihrem Guide alles über tropische Küche, lokale Zutaten aus Costa Rica, Grillen und tropische Cocktails erfahren. Der Kurs eignet sich sowohl für Anfänger als auch für erfahrene Köche. Sie können teilnehmen und Chefkoch Scott Alan helfen, die Speisen zuzubereiten oder sich einfach zurücklehnen, entspannen und beobachten. An einem klaren Tag werden Sie in dieser entspannten Atmosphäre bei der Zubereitung und Verkostung Ihrer Mahlzeiten eine atemberaubende Aussicht auf den Vulkan Arenal genießen. Der unterhaltsame Kochkurs findet im La Casa Rústica am Fuße des Vulkan Arenal statt, nur 300 Meter vom Wasserfall La Fortuna entfernt. (F/A)

8 La Fortuna - Monteverde (ca. 125 km, ca. 3,5 h)

Am Vormittag haben Sie Zeit, um einen optionalen Ausflug in La Fortuna zu unternehmen. Anschließend setzen Sie die Reise fort und fahren entlang des Arenalsees über Nuevo Arenal nach Tilarán. Der Arenalsee ist ein Stausee, der sich heute idyllisch in die sanfte Hügellandschaft einbettet. Ab Tilarán wird der Weg ziemlich holprig. Ent



lang eines Hügelkamms erreichen Sie nach rund 35 km Santa Elena und die Gegend von Monteverde auf rund 1'400 Meter über dem Meer. Aufgrund der Höhe kann es am Abend auch recht kühl werden. Sie beziehen die Zimmer in einem gemütlichen Berghotel. Während des restlichen Nachmittages können Sie das Dorf erkunden. (F)

9 Monteverde

Erleben Sie die faszinierende Welt des Kaffees von Don Juan, dem Gründer der Kaffeetour, der 1937 in Monteverde geboren wurde. Don Juan stammt aus einer Pionierfamilie, die neben Kaffee auch Zuckerrohr und Kakao anbaute. Die Tour bietet Einblicke in die Familientradition und die Entwicklung der Kaffeefeldern in Costa Rica. Erfahren Sie alles über den Lebenszyklus der Kaffeepflanze, die Ernte und Verarbeitung. Besuchen Sie die Sonnenhöfe, wo die Kaffeebohnen trocknen, und die Rösterei, um den Duft frisch gerösteter Bohnen zu genießen. Lernen Sie auch den traditionellen Prozess der Schokoladenherstellung kennen und probieren Sie verschiedene Schokoladenvariationen. Zudem lernen Sie mehr über den Zuckerrohranbau und beobachten die Saftpressung. Zum Abschluss der Tour können Sie eine Fahrt in einem traditionellen Ochsenkarren unternehmen und einen frisch gebrühten Kaffee genießen. Am Nachmittag haben Sie die Möglichkeit, Tierausstellun



gen zu besuchen oder auf Hängebrücken zu wandern. (F)

10 Monteverde - Isla Chiquita (ca. 120 km ca. 4h)

Sie verlassen den Nebelwald und verbringen 2 Nächte auf einer Insel. Isla Chiquita befindet sich auf der 35 Hektar kleinen Insel Jesusita kurz vor Paquera im Golf von Nicoya. Ein Vertreter der Lodge holt Sie am Hafen von Paquera ab. Gourmets und Liebhaber von frischem Fisch und Meeresfrüchten kommen hier voll auf ihre Kosten. (F)

11 Isla Chiquita

Erleben Sie die Geheimnisse der handwerklichen Fischerei. Diese reichen Traditionen sind die Essenz vieler lokaler Gemeinschaften. Zu den regionalen Fischarten gehören z. B. der Schnapper und Zackenbarsch. Sie begleiten die Bootsführer Jijo oder Miguel, beide seit jeher Fischer im Golf, auf ihrer Runde um die Insel. Von der Reiseleiterin Maria Fernanda erhalten Sie dabei fachkundige Informationen in englischer Sprache, z. B. über das Leben der Fischer am Golf, die lokalen Fischarten, verschiedene Fangmethoden, Schonzeiten und vieles mehr. Dann werfen Sie Ihre Köder aus und warten geduldig und

hoffentlich entspannt auf Ihr Abendessen. Eine ruhige und gleichzeitig interessante Nachmittagsaktivität, die Sie dieser Region ein Stück weit näher bringen wird. Und ob erfolgreich oder nicht, am Abendessentisch stehen sowohl frischer Fisch als auch Meeresfrüchte aus der Region für Sie bereit. (F/A)

12 Isla Chiquita - San José (ca. 150 km, ca. 4h)

Sie werden heute zurück nach Paquera gebracht, von wo Sie Ihren Mietwagen wieder annehmen. Fahren Sie mit der Fähre nach Puntarenas und von dort nehmen Sie die Fahrt Richtung San José, Hauptstadt von Costa Rica, auf. Autorückgabe bis 17.00 Uhr im Hotel. (F)

13 San José

Zu gegebener Zeit bringt Sie ein Transfer (ohne RL) zum Flughafen. Wir hoffen, Sie hatten eine wunderschöne Reise und behalten Costa Rica in guter Erinnerung! Bis auf bald und Pura Vida! (F)



Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	3.715,- 4.810,-
	Dez.	täglich	4.190,- 5.585,-
2025	Jan.	täglich	4.430,- 5.525,-
	Feb.	täglich	4.430,- 5.525,-
	März	täglich	4.430,- 5.525,-
	Apr.	täglich	4.430,- 5.825,-
	Mai	täglich	3.810,- 4.885,-
	Jun.	täglich	3.810,- 4.885,-
	Jul.	täglich	4.190,- 5.585,-
	Aug.	täglich	4.190,- 5.585,-
	Sep.	täglich	3.810,- 4.885,-
	Okt.	täglich	3.810,- 4.885,-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5481



Kulinarische Schätze Mexikos



Privatreise

11 Tage Rundreise ab Mexico City bis Oaxaca

- ★ Beeindruckende Sehenswürdigkeiten und kulinarische Highlights in Mexico City
- ★ Exklusive Kochkurse und Markttouren
- ★ Besuch der Ruinen von Teotihuacán und die Basílica Guadalupe

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Hotels der guten Mittelklasse
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Transfer mit spanischsprechendem Fahrer am 1. Tag sowie vom Stadthotel Mexico City zum Busbahnhof am 5. Tag
- ✓ 1. Klasse Busticket am 5. und 7. Tag
- ✓ Ausflüge am 2. und 4. Tag mit privater, englischsprechender Reiseleitung wie beschrieben
- ✓ Ausflüge und Kochkurse am 3., 6., 8., 9., und 10. Tag mit englischsprechender Reiseleitung wie beschrieben (Zubuchertouren mit internationalem Teilnehmerkreis)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Mexico City

Nach Ihrer Ankunft Transfer zum Stadthotel (ohne RL).

2 Mexico City

Sie werden in Ihrem Hotel zu Ihrer Stadtbesichtigung abgeholt. Zunächst erkunden Sie zu Fuß das historische Zentrum der Stadt. Unter anderem lernen Sie den weltberühmten Palacio Bellas Artes, die alte Post, den riesigen Zócalo, die berühmte Kathedrale „Metropolitana“. Der Ausflug wird abgerundet durch einen lehrreichen Besuch des anthropologischen Museums, welches am Rande des Chapultepec Parks liegt. Danach werden Sie zurück zu Ihrem Hotel gefahren. (F)

3 Mexico City - Guadalupe - Teotihuacán - Mexico City

Heute unternehmen Sie einen Ausflug der größten freigelegten Ruinenanlage Lateinamerikas: Teotihuacán. Besichtigung der Sonnen- und Mondpyramide sowie des Tempels des Quetzalcóatl. Anschließend Fahrt zur Basílica Guadalupe, dem bedeutendsten Wallfahrtsort Lateinamerikas. (F/LB)

4 Mexico City

Ein Fahrer bringt Sie zu dem Treffpunkt, wo Sie Ihren Guide treffen und nach Colonia Roma gebracht werden, einem

charmanten und wunderschönen Viertel in Mexico City. In den letzten Jahren hat es sich zum Schaufenster für die beste mexikanische Küche entwickelt. Köche, Restaurantbesitzer und Foodies erkennen es als den Ort an, an dem die gastronomischen Trends in Mexiko gesetzt werden. Auf dieser Tour besuchen Sie 7 Orte, an denen Sie einige der besten kulinarischen Köstlichkeiten probieren werden, die La Roma zu bieten hat: die leckersten Fischtacos, mundwässernde zeitgenössische Gerichte, köstliche Tamales, kreative Signature-Küche, mexikanischen Wein, Craft-Bier, Mezcal und himmlischen mexikanischen Kaffee, gebraut von außergewöhnlichen Baristas. Sie lernen die Geschichten hinter dem Essen und den Restaurantkonzepten kennen. Erleben Sie diese Walking-Tour als Einheimischer mit einem echten Experten und entdecken Sie die atemberaubende Architektur von Villen und Gebäuden, während Sie köstliche Leckereien probieren. Anschließend Fahrt zurück zu Ihrem Hotel. (F/LB)

5 Mexico City - Busbahnhof Terminal del Norte - Puebla

Ein Transfer bringt Sie heute zum Busbahnhof Terminal del Norte, von wo aus Sie mit einem 1. Klasse Bus nach Puebla fahren. Nehmen Sie sich in Puebla ein Taxi zu Ihrem

Hotel (nicht inkludiert, Privattransfer von Mexiko City nach Puebla optional buchbar). Entdecken Sie daraufhin auf eigene Faust Puebla, welche auch als „Stadt der Engel“ bekannt ist und eine der ältesten Städte Mexikos ist. Ganz besonders stolz sind die Bewohner aber auf ihre Gastronomie, Wahrzeichen der Stadt und mit einer der köstlichsten im Land. Sei es die Mole (Sauce der mexikanischen Küche mit Chilis, Gewürzen, Nüssen und ungesüßter Schokolade), die Chiles en Nogada (Chilis in Nusssoße) oder die Chalupas (flache, belegte Maistortillas), aber auch ein Paradies von Nachspeisen, welche Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen sollten. (F)

6 Puebla

Erleben Sie im historischen Ambiente des Hotels Mesón de Sacristía in Puebla einen einzigartigen Kochkurs, inspiriert von der kulinarischen Tradition und dem Erbe der Poblana-Küche. Unter der fachkundigen Anleitung von Küchenchefin Eufemia Morales entdecken Sie die raffinierten Zubereitungstechniken für die ikonischen Gerichte dieser Region Mexikos. Dieses unvergessliche Erlebnis ist nicht nur eine Reise durch den Gaumen, sondern auch eine Hommage an Sor Juana Inés de la Cruz, die berühmte mexikanische Nonne, Dichterin und Pionierin der Literatur des 17. Jahrhunderts. Genießen Sie eine Atmosphäre, die Sor Juanas Leidenschaft für Wissen und Genuss widerspiegelt. Nach dem Kochkurs erwartet Sie eine Degustation der zubereiteten Spezialitäten, begleitet von erlebten Weinen oder dem traditionellen Mezcal. (F/M)

7 Puebla - Oaxaca

Nehmen Sie sich ein Taxi bis zur Busstation. Von dort bringt Sie ein 1. Klasse Bus weiter nach Oaxaca. In Oaxaca nehmen Sie sich auf eigene Faust ein Taxi zu Ihrem Hotel (Taxifahrten jeweils nicht inkludiert, Privattransfer von Puebla nach Oaxaca optional buchbar). Nutzen Sie den restlichen Tag, um die Kopfsteinpflasterstraßen und Plätze dieses UNESCO-Weltkulturerbes zu erkunden. Oaxaca ist berühmt für seine köstliche regionale Küche. Probieren Sie unbedingt das traditionelle Mole-Gericht, das aus über 80 verschiedenen Gewürzen und Chilischoten hergestellt wird, oder Tlayudas, die einen perfekten Snack zum Teilen darstellen und aus blauem Maismehl hergestellt und mit köstlichen Zutaten wie Bohnenmus, Avocado, lokalem Oaxacan-Käse und Fleisch belegt sind. (F/M)

8 Oaxaca

Heute werden Sie von Ihrem Küchenchef abgeholt, um die köstliche und einzigartige kulinarische Welt von Oaxaca kennenzulernen. Die regionalen Gerichte Oaxacas gehören zu den einzigartigsten des Landes und sind in den letzten Jahren auf internationaler Ebene populär geworden. Besuchen Sie den lokalen Markt, auf dem Sie sämtliche Zutaten auswählen, probieren und entdecken werden. Probieren Sie den berühmten Oaxaca-Käse und wenn Sie abenteuerlustig sind auch die berühmten Chapulines (getrocknete Grashüpfer). Lassen Sie sich von Gerüchen und der ein-

zigartigen Atmosphäre verzaubern, bevor es weiter an den Küchenherd geht. Zusammen mit Ihrem Küchenchef bereiten Sie ein köstliches und traditionelles Essen zu. Viele der in dieser Region verwendeten Kochmethoden, Zutaten und Techniken sind einheimischen Ursprungs und haben sich im Laufe der Jahre nicht verändert. Nehmen Sie nach all der Arbeit nun gemeinsam Platz und lassen Sie Ihren Gaumen diese besonderen Aromen schmecken, für die Oaxaca berühmt ist. Mischungen aus Chili und Schokolade sowie den traditionellen Mais und Bohnen führen zu einem vollem Magen und einem glücklichen Herzen. Genießen Sie noch einen letzten Mezcal oder ein lokales Bier, bevor Sie zu Ihrem Hotel zurückkehren. (F/M)

9 Oaxaca - Monte Albán, Alebrijes, Cuilapam de Guerrero & Coyotepec - Oaxaca

Heute werden Sie von Ihrem Hotel in Oaxaca abgeholt und fahren Richtung Monte Albán, der bedeutendsten archäologischen Ausgrabungsstätte der Region. Steile und schmale Straßen führen den Berg hinauf zur größten und beeindruckendsten Zapotekenstadt in Oaxaca. Während Sie den beeindruckenden Panoramablick über die Stadt und das Hinterland genießen, ist es leicht sich vorzustellen, wie die Zapoteken einst den gesamten Südwesten Mexikos beherrschten. Entdecken Sie über 20 historische Gebäude und lernen Sie mehr über die Kultur dieser archäologischen Stätte kennen. Fahren Sie weiter nach San Antonio Arrazola, wo Sie die heimischen Kunsthandwerker treffen, die farbenfrohe „Alefrijes“ herstellen. Die Schnitzereien zeigen typischerweise eine Kombination verschiede-





Tacos



Tacos

dener fantasievoller Tierattribute in bunten Farben. Danach machen Sie Halt am ehemaligen Kloster von Cuilápam de Guerrero aus dem 16. Jahrhundert, welches über eine eigene wunderschöne offene Kapelle verfügt. Als letztes besuchen Sie das Dorf San Bartolo Coyotepec, wo schwarz gebrannte Töpfereien hergestellt werden. In kleinen Werkstätten werden mit Hilfe von rudimentären Töpferscheiben und alten Techniken spektakuläre Stücke aus schwarzglänzendem Ton gezaubert. (F/M)

10 Oaxaca

Kakao ist zusammen mit dem Mais eine der Urpflanzen von Mexiko. Für die Mayas und Azteken war die Bedeutung des Kakaos so groß, dass er sogar als Zahlungsmittel verwendet wurde. Xocoatl, das bittere Wasser wurde von den Priestern meist in einem zeremoniellen Kontext getrunken. Eine kraftvolle Medizin, die das Herz öffnet. Ihr Tag beginnt heute mit einer Verkostung dieses köstlichen Getränkes. Ervit, der aus einer Kakao- und Kaffeebauernfamilie aus der Chimalaparegion stammt, wird Sie in die Geheimnisse des Kakaos einführen. Weiter geht es auf den lokalen Markt, um die wichtigen Heilkräuter für den Temazcal zu besorgen. Der Temazcal (indianisches Dampfbad) ist bis heute eines der wich-

tigsten Elemente der traditionellen indigenen Medizin und wird auch als „Bauch der Mutter Erde“ bezeichnet. Eine Temazcal Zeremonie hilft dabei, das eigene Gleichgewicht zu finden, sich zu „reinigen“ und sich von alten Mustern zu lösen. Bevor Sie die Magie eines typisch mexikanischen Temazcals erleben, genießen Sie eine Kakaozeremonie, welche das Herz öffnet und die Energien fließen lässt. (F/M)

11 Oaxaca

Heute endet Ihr Kulinarisches Abenteuer. Ergänzen Sie einen Badeverlängerung in Puerto Escondido oder nehmen Sie einen Inlandsflug nach Cancun, um unser Kulinarik Paket für Yucatan zu ergänzen. (F)



Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	2.345,-
	Dez.	täglich	2.345,-
2025	Jan.	täglich	2.345,-
	Feb.	täglich	2.345,-
	März	täglich	2.345,-
	Apr.	täglich	2.345,-
	Mai	täglich	2.345,-
	Jun.	täglich	2.345,-
	Jul.	täglich	2.345,-
	Aug.	täglich	2.345,-
	Sep.	täglich	2.345,-
	Okt.	täglich	2.345,-
	Nov.	täglich	2.345,-
	Dez.	täglich	2.345,-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5483

Mexikos Kulinarische Vielfalt

Die mexikanische Esskultur ist nicht nur ein wesentlicher Bestandteil des nationalen Erbes, sondern auch ein lebendiges und farbenfrohes Zeugnis der reichen Geschichte und Kultur des Landes. Nicht umsonst wurde die mexikanische Küche im Jahr 2010 von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe der Menschheit erklärt.

Für Genießer

- ★ Tequila und Mezcal sind typische und berühmte Spirituosen aus Mexiko, für Interessierte bieten wir einen Besuch in einer Tequilafabrik
- ★ Einige der bekanntesten Kakaogebiete befinden sich in Chiapas, Tabasco und Oaxaca, passend dazu unser Ausflug „Kakao & Temazcal“
- ★ Zu den wichtigsten Weinregionen zählen Baja California, Querétaro und Guanajuato



Hannah Anizar Lucio | Länderexpertin Mittelamerika

„Eines meiner liebsten mexikanischen Gerichte gibt es oft am Wochenende, wenn sich die Familie zum (späten) Frühstück in einem einfachen Restaurant („Fonda“) trifft: Chilaquiles! In einer grünen oder roten Sauce (beide angenehm scharf) gibt es gebratene Tortillastreifen. Obendrauf ein Spiegelei oder Hähnchenfleisch sowie etwas Käse und Sauerrahm – pures Comfort Food!“



Costa Rica
Mexico
Panama
Guatemala
Nicaragua
Belize
El Salvador
Honduras
Kuba
Peru
Dom Rep
Klein Antillen
Bolivien
Ecuador
Kolumbien
Brasilien
Paraguay
Uruguay

Fische und Meeresfrüchte

- ★ Frische Meeresfrüchte direkt aus dem Pazifik auf den Teller: in Baja California werden z.B. Kochkurse im Hotel Los Colibrís angeboten.
- ★ Sowohl gehobene Restaurants als auch ausgezeichnete Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichte an Straßenständen und auf lokalen Märkten
- ★ Unsere Empfehlung: Fisch-Tacos, Camarones al Coco und Ceviche

Traditionelle Feiertagsspezialitäten

- ★ Rosca de Reyes: ein süßes, ringförmiges Brot zum Dreikönigstag (6. Januar), dekoriert mit getrockneten Früchten und Zucker
- ★ Chiles en Nogada: Gefüllte Poblano-Chilischoten garniert mit Granatapfelkernen
- ★ Día de los Muertos: Pan de Muertos, Tamales, Frutas Cristalizadas uvm., als Opfergaben für die Verstorbenen

Geschmacksexpedition Mérida

5 Tage Kurztrip ab/bis Mérida

- ★ Einzigartige Aromen und lokale Köstlichkeiten
- ★ Méridas traditionelle Getränke und Snacks genießen
- ★ Frische Tamales und Empanadas in Mérida erleben

1 Mérida

Eigene Anreise nach Mérida (optionale Transfers buchbar), der Hauptstadt Yucatáns. Erkunden Sie die moderne Kolonialstadt mit ihren Museen, Galerien, Restaurants und Boutiquen auf eigene Faust.

2 Streetfood-Tour Mérida

Erleben Sie die Küche Yucatáns auf einer Streetfood-Tour. Probieren Sie traditionelle Gerichte, darunter das Nationalgericht „Cochinita Pibil“, sowie lokale Obst- und Gemüsesorten auf dem größten Markt Méridas. Ein Transfer bringt Sie zum Treffpunkt der Tour. Danach besuchen Sie ein Fischrestaurant und eine Eisdielen. Rückkehr zum Hotel in Eigenregie (optionale Transfers buchbar). (F)

3 Kochkurs Mérida

Diese Tour widmet sich voll und ganz dem Essen. Sie bereiten traditionelle Gerichte mit einer Maya-Familie zu. Treffpunkt ist erneut das Hotel Caribe, zu dem Sie selbstständig hinkommen. Nach dem Einkauf frischer Zutaten auf dem lokalen Markt Méridas fahren Sie mit dem öffentlichen Bus zum Kochkurs im Haus des Lehrers. Dort kochen Sie in familiärer Atmosphäre und erfahren viel über die Zutaten und Traditionen Yucatáns. Nicht nur Vor-, Haupt- und Nachspeise, sondern auch Ihre Getränke werden selbst gemacht. Nach dem gemeinsamen Familienessen ruft Ihnen Ihr Guide ein Taxi oder UBER, welches Sie zurück zu Ihrem Hotel bringt (alternativ optionale Transfers buchbar). (F/M)

4 Cantina Tour Mérida

Entdecken Sie die Küche Yucatáns auf einer Tour durch traditionelle Kantinen, „Las Cantinas“. Die Bewohner der Stadt kommen für gewöhnlich hierher um ein paar Drinks und Snacks einzunehmen, während Sie sich bei traditioneller Musik über die neusten Geschichten Méridas austauschen. Dort genießen Sie regionale Getränke und spezielle „botanas“ (Snacks), während Sie die besondere Atmosphäre und Musik erleben. Treffen Sie Ihren Guide und die Gruppe im Hotel Caribe und besuchen Sie Cantinas wie „El Gallito“, „El Dzalbay“ und „Hermana República“. Ihr Guide erzählt Ihnen Anekdoten und die Geschichte dieser Orte. Rückkehr zum Hotel in Eigenregie (alternativ optionale Transfers buchbar). (F)

5 Mérida

Heute verabschieden Sie sich von Mérida, einer farbenfrohen und lebendigen Stadt mit herzlichen, lebensfrohen Menschen. (F)

Optionale Badeverlängerung an der Riviera Maya oder Anschlussprogramm möglich.

Enthaltene Leistungen:

- ✓ 4 Übernachtungen im gewünschten Hotel
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Transfer zu dem Hotel Caribe am 2. Tag
- ✓ Busticket lokaler Bus am 3. Tag
- ✓ Ausflüge, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ englischsprechender Reiseleitung (Zubuchertouren mit internationalem Teilnehmerkreis)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

Starttage	Langstreckenflug ohne mit
täglich Hotel Art 57	595,-
täglich Casa Lucia	845,-
täglich Hacienda Merida VIP	1.085,-

Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5487



1 Yucatán

- Absolute Spezialität: Cochinita Pibil, bestehend aus mariniertem Schweinefleisch, das in Bananenblättern langsam gegart wird
- Guacamole als leckerer Snack zwischendurch
- Zahlreiche Ausflüge wie eine Cantina Tour, Streetfood-Touren, Kochkurse uvm. buchbar

2 Oaxaca

- Eine der authentischsten & traditionellsten Küchen in Mexiko, lassen Sie sich unseren „Marktbesuch und Kräuterküche“ nicht entgehen
- International geschätzt: Arabica-Kaffee aus Oaxaca
- Mezcal hat eine lange Tradition in Oaxaca und wird seit Jahrhunderten hergestellt, erfahren Sie mehr in unserer „Mezcal Experience“

3 Mexico City

- Restaurants wie Pujol oder Quintonil haben weltweite Anerkennung erlangt, Elena Reygadas ist als beste Köchin 2023 ausgezeichnet
- Bekannt für Tacos, Elotes, Tamales uvm., die an unzähligen Straßenständen und auf Märkten zu finden sind
- Ausflüge wie Streetfood-Touren, Kochkurse, „Late night Tacos & Mezcal“, uvm. buchbar

Kulinarisches Abenteuer Nicaragua



Privatreise

8 Tage Rundreise ab/bis Managua

- ★ Einmaliges kulinarisches Erlebnis mit traditionellen Aromen und ausgewählten lokalen Zutaten
- ★ Natürliche und koloniale Reichtümer Nicaraguas
- ★ Das einzigartige Archipel von 360 vulkanischen Inseln - Isletas de Granada

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassshotels und Lodges
 - ✓ Verpflegung laut Programm
 - ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
 - ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung
 - ✓ Gutschein für einen Reiseführer
 - ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**
- Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Managua

Nach Ihrer Ankunft in Managua Transfer zum Stadthotel (ohne RL).

2 Managua - Nagarote - León City - Juan Venado - León

Sie starten mit dem traditionellen nicaraguanischen Frühstück „Gallo Pinto“ (Reis mit Bohnen). Anschließend fahren Sie Richtung Nordwesten nach Nagarote. Das kleine Dorf ist bekannt für seine köstlichen „Quesillos“. Danach fahren Sie in die Pazifikregion nach León. Hier lernen Sie die sehenswerte Stadt bei einem Rundgang mit Besichtigung des historischen Zentrums kennen. Am pazifischen Meer genießen Sie dann eine typische Meeresfrütesuppe. Danach unternehmen Sie eine Bootsfahrt zum artenreichen Naturschutzgebiet Isla Juan Venado. Anschließend fahren Sie nach León in ein lokales Restaurant und probieren die leckere Salsa „Pico de Gallo“. Danach erfolgt die Fahrt in das Hotel in León. (F/M/A)

3 León - Chichigalpa - Hervideros San Jacinto - Estelí

Morgens fahren Sie in die Stadt Chichigalpa, die bekannt ist für die Herstellung von Flor de Caña Rum und lernen mehr darüber bei einer Rumverkostung. Anschließend halten Sie in Hervideros de San Jacinto, einem kleinen Vulkangebiet mit mehreren dampfenden Schlammlöchern. Sie machen einen Halt für das Mittagessen in Sebaco, wo Sie die bekannten „Guirilas“ probieren, eine Art große Tortilla aus Babymais. Danach fahren Sie in die Stadt Estelí, die für ihre erstklassigen Zigarren bekannt ist und unternehmen dort eine Fabrikbesichtigung. (F/M/A)

4 Estelí - Finca La Cumplida

Nachdem Sie das leckere Maisgebäck „Rosquillas“ probiert haben, fahren Sie in den Nordosten von Estelí und in die Kaffeeregion von Jinotega und Matagalpa. Ankunft auf einer traditionellen Finca, wo biologischer und nachhaltiger Kaffee angebaut wird. Auf der Finca werden Sie leckere Gerichte wie zum Beispiel „Cuajada“ (lokaler Käse) oder frittierte „Malanga“ (eine Art Süßkartoffel) verköstigen. (F/M/A)

5 Finca La Cumplida - Matagalpa - Granada

Heute verlassen Sie die Bergregion und fahren in die Stadt Matagalpa. Hier besuchen Sie eine Schokoladenfabrik, welche ausschließlich biologische Kakaobohnen von Kleinbauern verwendet. Nach der Verkostung fahren Sie in ein lokales Restaurant in der Stadt zum Mittagessen. Danach gehen Sie zu „Beneficio Atlantic“, einem Kaffee-Exportunternehmen, wo Sie mehr über die Herstellung des köstlichen Kaffees erfahren. Anschließend fahren Sie in die Kolonialstadt Granada. Am Abend speisen Sie in einem traditionellen Restaurant. (F/M/A)

6 Granada City Tour - Isletas - Kochkurs

Am Morgen machen Sie einen Stadtrundgang durch das historische Zentrum von Granada und besuchen unter anderem das Kloster von San Francisco und den Markt. Währenddessen können Sie das bekannte Gericht Granadas „Vigorón“ probieren. Danach fahren Sie zur Cabaña Amarilla, wo Sie eine Bootsfahrt durch ein Archipel von 360 vulkanischen Inseln unternehmen. An-

schließend machen Sie einen landestypischen Kochkurs unter der Leitung des örtlichen Küchenchefs in Granada. Sie werden dort selbst die köstlichen Gerichte wie „Frito“, „Tortillas de Maíz“ und „Pico de Gallo“ zubereiten und natürlich auch verspeisen. (F/M/A)

7 Granada - San Juan de Oriente - Catarina - Vulkan Masaya

Weiterfahrt zu den weißen Dörfern, die berühmt sind für ihr beeindruckendes Kunsthandwerk. Anschließend besuchen Sie den aktiven Vulkan Masaya und den beliebten Markt. Nach dem Mittagessen fahren Sie zum „Laguna Apoyo“, dem tiefsten Kratersee Mittelamerikas, wo Sie schwimmen und entspannen können. Das Abendessen findet in einem lokalen Restaurant mit leckeren gegrillten Speisen statt. (F/M/A)

8 Granada - Managua

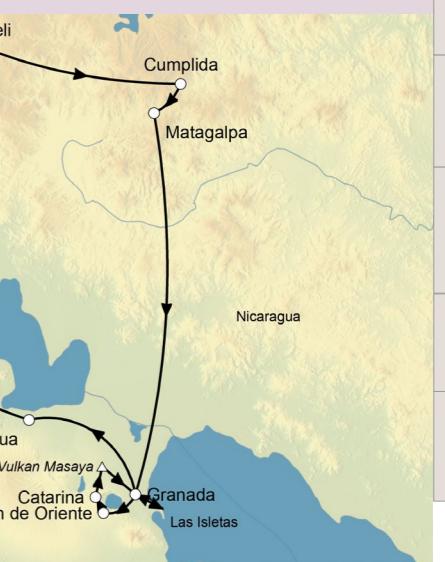
Transfer zum Flughafen. (F)



Grenada | Nicaragua



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5482



San Juan de Oriente

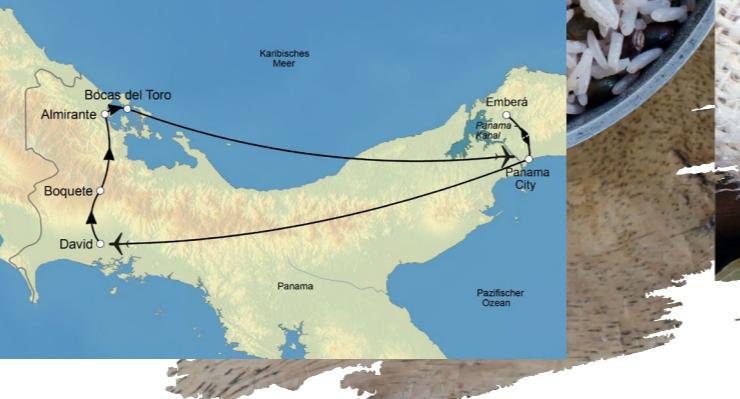
Kulinarische Entdeckungsreise Panama



Privatreise

8 Tage Rundreise ab/bis Panama City

- ★ Erstklassigen Kaffee, erlesenen Rum, frischen Fisch & lebhafte Märkte
- ★ Perfekte Mischung aus Natur, Kultur und Kulinarik
- ★ Panama-Kanal & Panama City



Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassehotels
 - ✓ Verpflegung laut Programm
 - ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
 - ✓ Nationaler Flug Panama City- David in Economy Class (Gepäcklimit 23 kg pro Person)
 - ✓ deutschsprachende örtliche Reiseleitung an Tag 2,5 und 6; englischsprachender Guide an den Tagen 4 in Boquete
 - ✓ Gutschein für einen Reiseführer
 - ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA
- Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Nov.	täglich	2.580,-	3.945,-
	Dez.	täglich	2.580,-	4.450,-
Jan.	täglich	2.580,-	3.945,-	
Feb.	täglich	2.580,-	3.945,-	
März	täglich	2.580,-	3.945,-	
Apr.	täglich	2.580,-	4.450,-	
Mai	täglich	2.580,-	3.885,-	
Jun.	täglich	2.580,-	3.885,-	
Jul.	täglich	2.580,-	4.450,-	
Aug.	täglich	2.580,-	4.450,-	
Sep.	täglich	2.580,-	3.885,-	
Okt.	täglich	2.580,-	3.885,-	

Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5486

Geschmackserlebnis Belize



Privatreise

7 Tage Rundreise ab/bis Belize City

- ★ Kulinarik, Schokolade, Rum - Eine Reise der Sinne
- ★ Ausgewählte Lodge im Herzen des Dschungels
- ★ Unberührte Naturlandschaften

den Sie zu Ihrem Hotel gebracht, wo Sie den Rest des Tages zur freien Verfügung haben. (F/M)

5 San Pedro Entspannen Sie tagsüber am Pool und genießen Sie die karibische Atmosphäre. Am Abend fahren Sie nach San Pedro, wo Sie eine Food Tour machen, bei der Sie die lokale Küche von Belize besser kennenlernen. (F/A)

6 San Pedro Tag zur freien Verfügung. (F)

7 San Pedro - Belize City Nach dem Frühstück haben Sie einen Transfer zum Hafen in San Pedro. In Belize City wird ein Fahrer auf Sie warten und bringt Sie von Belize City zum internationalen Flughafen. (F)



Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in den genannten Lodges
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ Transfers mit englischsprechendem Fahrer
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Nov.	täglich	3.055,-	4.370,-
	Dez.	täglich bis 20.	3.055,-	4.610,-
		täglich ab 21.	3.355,-	4.910,-
Jan.	täglich	3.355,-	4.670,-	
Feb.	täglich	3.355,-	4.670,-	
März	täglich	3.355,-	4.670,-	
Apr.	täglich	3.355,-	4.910,-	
Mai	täglich	3.355,-	4.670,-	
Jun.	täglich	3.355,-	4.670,-	
Jul.	täglich	3.355,-	4.910,-	
Aug.	täglich	3.355,-	4.910,-	
Sep.	täglich	3.355,-	4.670,-	
Okt.	täglich	3.355,-	4.670,-	



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5485

Costa Rica
Mexico
Panama
Guatemala
Nicaragua
Belize
El Salvador
Honduras
Kuba
Dominikanische Republik
Peru
Bolivien
Boliviens
Kolumbiens
Ecuador
Argentinien
Paraguay
Uruguay
Chile

Mittelamerikas Kulinistik



Privatreise

15 Tage Rundreise ab Guatemala City bis San Pedro Sula

- ★ Highlights von Guatemala, El Salvador und Honduras
- ★ Naturerlebnisse wie bezaubernde Seen und atemberaubende Vulkane
- ★ Traditionelle Kulinarik, berühmte Mayastätte Copán, beeindruckende Kolonialstädte & bunte Märkte

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassshotels
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes Klima

Zeichenerklärung siehe S. 5



Antigua | Guatemala



in die bezaubernde Stadt Suchitoto. Sie ist die letzte verbliebene Kolonialstadt des Landes. Sie flanieren durch die Stadt und besuchen die berühmte Santa-Lucia-Kirche aus dem Jahr 1853. (F)

mit Fotostopps und ausreichend Pausen an die Grenze zu El Salvador und schon bald darauf erreichen Sie das Künstlerdorf Ataco. (F)

8 Ataco - Cerro Verde Nationalpark - Santa Ana Vulkan - Cerro Verde Nationalpark

Heute fahren Sie in den Nationalpark Cerro Verde. Hier lernen Sie die zahlreichen Lehrpfade kennen, von denen aus Sie die Artenvielfalt sowie die Ausblicke auf die umliegenden Vulkane Ilamatepec (Santa Ana), Izalco und den Lago de Coatepeque erleben können. Sie unternehmen eine kleine Wanderung auf den Vulkan Santa Ana, dem höchsten Vulkan in El Salvador. Oben auf dem Gipfel befinden sich vier Krater, von denen der innerste einen türkisgrünen Kratersee enthält.

5 Panajachel - Chichicastenango - Antigua

Heute fahren Sie nach dem Frühstück nach Chichicastenango, wo Sie den farbenprächtigen Markt besuchen. Verschiedenfarbige Textilien, geschnitzte Holzmasken, Früchte, Gemüse, Fleisch - eine wirkliche Farbenpracht. In der Kirche Santo Tomás können wir die Verschmelzung von christlichem und Mayaglauben sehen. Am Nachmittag Weiterfahrt in das koloniale Kleinod Antigua. (F)

6 Antigua

Heute besichtigen Sie die ehemalige Hauptstadt Guatemalas. Mit ihren unzähligen Ruinen wurde sie 1979 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Wir besuchen unter anderem den Aussichtspunkt Cerro de la Cruz, von welchem man einen wunderschönen Blick auf die umliegenden Vulkane und das Städtchen Antigua genießen kann. Am Nachmittag machen Sie einen Kochkurs, wobei Sie lernen, traditionelle guatemaltekische Speisen zuzubereiten und genießen diese bei einem gemütlichen Abendessen. Anschließend Rückkehr ins Hotel nach Antigua. (F)

7 Antigua - Ataco (El Salvador)

Nach einem frühen Frühstück folgt eine längere, abwechslungsreichen Fahrt



Hauptprogramm:

1 Guatemala City

Ankunft in Guatemala City. Anschließend Transfer in das Stadthotel.

2 Guatemala City - Flores - Tikal - Flores

Nach dem Frühstück Transfer zum Flughafen und Flug nach Flores. Fahrt nach Tikal und Besichtigung der weltbekannten Mayastätte. Flanieren Sie nachmittags durch das sympathische Inselstädtchen Flores. Transfer zum Stadthotel. (F)

3 Flores - Guatemala City

Am Morgen Rückflug nach Guatemala City und Start des Hauptprogramms. (F)

Weiterer Reiseverlauf ab Tag 2 des Hauptprogramms.

4 Panajachel - Santiago Atitlán - Panajachel

Nach dem Frühstück geht es auf einer Bootsfahrt über den See zum Tzutuhildorf



(Copaneca), welche Ihnen die honduranische Küche näher bringt. (F/A)

12 Copán

Der heutige Tag steht ganz im Zeichen der Archäologie, der Maya und des Kaffees. Besonders bekannt ist Copán durch die Treppe, die den längsten bis heute bekannten Maya-Text darstellt. Am Nachmittag Besuch einer nahegelegenen Kaffeefabrik, wo Sie die traditionelle und einladende Atmosphäre des Kaffeeanbaus erleben werden, einschließlich Mittagessen in der Finca und Verkostung von honduranischem Spitzenkaffee. (F)

13 Copán - San Pedro Sula - Tela

Fahrt an die Karibikküste von Honduras. Unterwegs besuchen Sie eine Bananenplantage und erleben die Kreativität der typisch honduranischen Baleadas. Am späten Nachmittag Ankunft in Tela am Ran-

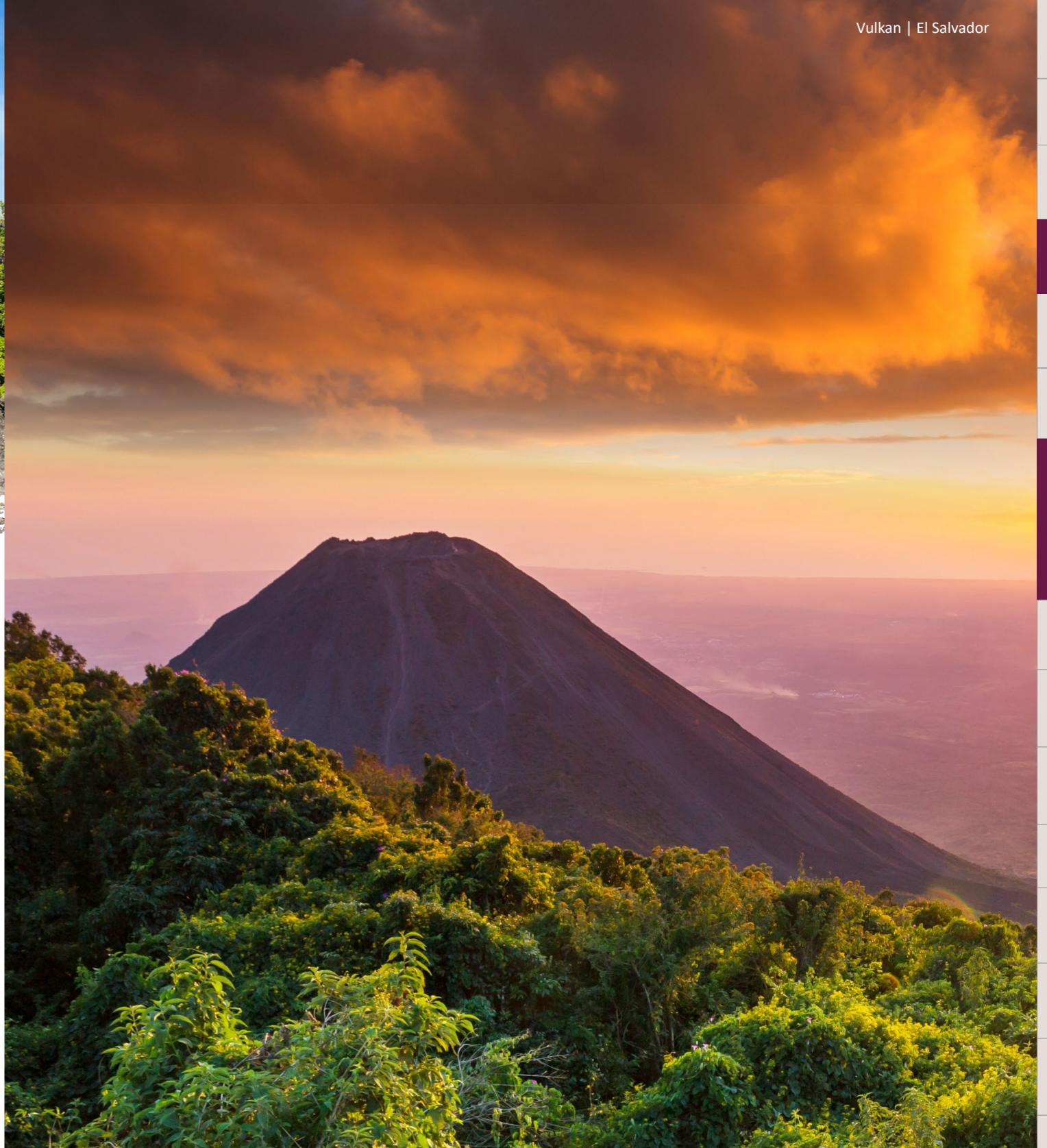
de des Jeanette Kawas Nationalparks. Dank seiner zahlreichen, komplexen Ökosysteme wie Strände, tropische Wälder, Mangroven, Lagunen und Flüsse bietet er eine reiche Artenvielfalt für Flora und Fauna. Ihr Reiseleiter verabschiedet sich anschließend von Ihnen. (F)

14 Tela

Erholen Sie sich in der tropischen Hotelanlage, am Strand oder unternehmen Sie optional einen Bootsausflug ins nahegelegenen Mangroven-Labyrinth des Nationalparks. Das Hotel ist eingebettet in die unbeschreibliche Schönheit des Nationalparks und liegt direkt am karibischen Meer. (F/A)

15 Tela - San Pedro Sula

Transfer (ohne RL) zum Flughafen von San Pedro Sula und Rückflug oder Verlängerung des Aufenthalts in Tela. (F)



Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
jeden Mittwoch und Sonntag 845,- pro Person DZ		4.775,-	6.175,-
Chile			
Uruguay			
Argentinien			
Paraguay			
Kolumbien			
Brasilien			
Ecuador			
Bolivien			
Peru			
Kuba			
Dom Rep			
Kleine Antillen			
Boliviens			
Honduras			
El Salvador			
Panama			
Nicaragua			
Guatemala			
Belize			
Vulkan			
Costa Rica			



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5484



Kuba | Karibik

Kuba | Dominikanische Republik | Kleine Antillen

Havanna (Kuba)

Prachtvolle Kolonialbauten in der Altstadt & sozialistischer Charme am Platz der Revolution, karibische Sonnenuntergänge am Malecón, Rum, Zigarren & Salsa-Klänge – die quirlige Hauptstadt Kubas sollten Sie auf keinen Fall verpassen!

Viñales-Tal (Kuba)

Im Westen der Insel liegt Kubas Tabakregion, die ihre Besucher mit malerischen Landschaften, Einblicken in den Tabakanbau und der Möglichkeit beim Wandern, Reiten oder Ziplining aktiv zu sein begeistert.

Naturparadies Samaná (Dom Rep)

Mit ihrer paradiesischen Tropenlandschaft aus weißen Sandstränden, grünem Regenwald, hohen Kokospalmen und kleinen Fischerdörfern zählt die Halbinsel Samaná zu den schönsten Regionen der Dominikanischen Republik.

Das „Dach der Antillen“ (Guadeloupe)

Der 1.467 m hohe Vulkan Soufrière ist zugleich der höchste Berg der kleinen Antillen. Eine schöne Wanderung führt durch grünen Regenwald hinauf in eine beeindruckende Welt voller Krater und Schwefeldämpfe.

Tropische Pflanzenwelt (Martinique)

Die „Blumeninsel“ Martinique ist bekannt für ihre tropischen Gärten mit vielfältigen exotischen Pflanzen. Auf üppigen Plantagen erfahren Sie alles über die Produktion von Rum, Kakao oder tropischen Früchten.



Kuba kulinarisch erleben



Privatreise

8 Tage Rundreise ab/bis Havanna

- ★ Ungeahnte kulinarische Geheimtipps & renommierte Restaurants
- ★ Besuch von Farmen und Plantagen mit Einblicken in deren Produktion
- ★ Authentische Begegnungen & Übernachtungen in landestypischen Privatunterkünften

Enthaltene Leistungen:

- ✓ 7 Übernachtungen im DZ in typischen Casas Particulares /Privatunterkünften der Kategorie Komfort (teilweise einfach)
 - ✓ Verpflegung laut Programm
 - ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
 - ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung
 - ✓ Touristenkarte für Kuba
 - ✓ Gutschein für einen Reiseführer
 - ✓ Umweltbeitrag grünes Klima
- Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Havanna

Nach Ihrer Ankunft in Havanna Transfer zu Ihrer Unterkunft.

2 Havanna

Nach dem Frühstück Besuch einer der bekannten Zigarrenfabriken, z.B. Partagas, Romeo y Julieta oder La Corona. Erleben Sie die geschickten Hände der Torcedores bei der Produktion der besten Zigarren der Welt. Anschließend lernen Sie das soziale Nachbarschaftsprojekt „La Moneda Cubana“ kennen. Im gleichnamigen Privatrestaurant an der Ecke der Plaza de la Catedral werden junge Kabanerinnen und Kabaner aus dem Altstadtviertel im Gastgewerbe - in der Küche oder hinter der Bar- geschult, wodurch sie bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt haben. Bei einem Spaziergang durch das koloniale Alt-Havanna machen Sie einen Stopp am Kathedralenplatz, der „Bodeguita“ von Hemingway, Plaza de Armas mit dem Palast der Generalskapitäne, dem Castillo de la Fuerza Real, El Templete sowie der Plaza San Francisco. Mitten in der Altstadt, nur wenige Schritte von der majestätischen Kathedrale entfernt, befindet sich der Paladar „Los Mercaderes“. Zum Mittagessen wird typisch kubanische Küche serviert. Nach dem Mittagessen bleibt Zeit für einen Spaziergang über die malerische Plaza Vieja hinunter zum Hafen von Havanna. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. Abendessen im Paladar „El Carbon“, das renommierte Restaurant

von Chef Ivan Justo, der Ihnen Grillspezialitäten vom Feinsten serviert. (F/M/A)

3 Havanna

Am Vormittag treffen Sie auf Silvia Mayra Gómez Fariñas, die in der kubanischen Küche für „Geschmack und Tradition“ steht und auf der jährlich stattfindenden internationalen Buchmesse in Havanna eine der Kochbuchautorinnen mit den meistverkauften Büchern ist. Danach geht es nach Guanabacoa an die Stadtgrenze von Havanna zur Öko-Finca Vista Hermosa, die mit dem internationalen slow-food label ausgezeichnet ist. Mit allen Sinnen erleben Sie die ökologische Landwirtschaft in Kuba. Bei einem Rundgang sehen Sie die Anbauflächen, Viehgehege und das eigene Produktionszentrum von Milch- und Fleischerzeugnissen und erfahren mehr zum Projekt „from the farm to the table“. Ein frisch gepresster Zuckerrohrsaft - Guarapo dient zur Abkühlung. Schon mal probiert? Danach Mittagessen mit kreolischen Leckereien aus der typisch kubanischen Küche. Anschließend Gelegenheit zum Besuch einer Galerie junger Künstler, z.B. des Studios von Arian Irsula, der bei einem Cocktail die Avant-Garde Kunst seiner jungen Kollegen und lebendige Kunstszen Havannas näherbringt. Der Barkeeper Hermes zeigt Ihnen seine Eigenkreationen der kubanischen Cocktails bei einer kurzen Einführung in die kubanische Cocktailkunde. (F/M)

4 Havanna

Am Vormittag fahren Sie in den Stadtteil Miramar zur Casa „Relax Habana“, wo Sie heute hautnah in die kubanische Küche eintauchen können. Sie besuchen den nahegelegenen Obst- und Gemüsemarkt, um einige Zutaten für das heutige Menü zu besorgen, welches Sie selbst zubereiten werden. Unter professioneller Anleitung kochen Sie Ihr kubanisches Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise. Nach dem Mittagessen kurzer Spaziergang durch die Nachbarschaft bis zur Werkstatt von Oldtimermechaniker Fernando Barral. Mit viel Kreativität hat er schon einige Oldtimer repariert und zu neuem Glanz verholfen. Steigen Sie ein- auf der Oldtimerfahrt durch Havanna fahren Sie entlang der 5. Avenida durch das Villen- und Botschaftsviertel Miramar, durch den Parque Almendares hoch zur Straße 23 und vorbei am Friedhof Colon bis zum Revolutionsplatz mit kurzem Zwischenstopp. Weiter geht es über die Avenida de los Presidentes zum Malecon und zurück zur Unterkunft. Abendessen im Paladar „El Cocinero“ in einer symbolischen Gegend in Vedado, an einer ehemaligen Fabrik für Speiseöl. Der große Ziegelschornstein ist schon von Weitem zu sehen. Auf der Dachterrasse können Sie den Abend unter freiem Himmel ausklingen lassen oder Sie besuchen das Veranstaltungszentrum Fabrica de Arte, welches sich direkt neben dem Restaurant befindet. (F/M/A)

5 Havanna - Jagüey Grande - Cienfuegos - Trinidad

Fahrt in Richtung Cienfuegos nach Zentral-Kuba. Unterwegs Stopp in der Finca „Los Alpes“ bei der Zapata Halbinsel. Dort liegt die privat geführte Obstplantage in 4. Generation mit neu eröffnetem Restaurant, in dem die Köstlichkeiten der Farm angeboten werden. Sie probieren die verschiedenen Früchte der Saison und den Fruchtsaft mit Kokosnusswasser. Auf insgesamt ca. 21 Hektar Land werden hauptsächlich tropische Früchte wie Mamey, Mamónillo, Mango, Bananen, Avocados, Kokosnusse, etc. angebaut. Für den Eigengebrauch und das dazugehörige Restaurant werden auch Maracuja, Ananas und Guaven angebaut sowie eine kleine Zucht von Hühnern, Schweinen, Schafen und Bienen gehalten. Nach einem typischen „Pan con Lechon“, ein Snack aus Spanferkel im Brötchen, den man hier in Kuba an jeder Ecke bekommt, geht es weiter bis ins von französischer Kolonialarchitektur geprägte Cienfuegos. Kurzer Rundgang am Hauptplatz mit dem Terry Theater, in dem einst Caruso sang und Spazierfahrt über den Malecón und die Punta Gorda mit dem wunderschönen maurischen „Palacio del Valle“. Entlang der Panorama-Küstenstraße Fahrt nach Trinidad (UNESCO Weltkulturerbe) mit einzigarti-

ger Kolonialarchitektur. Abendspaziergang durch das 500-jährige Kolonialstädtchen Trinidad bis zum Museumspaladar „Sol Ananda“, wo Sie ein Abendessen erwarten. Der Rest des Abends steht zur freien Verfügung. (F/A)

6 Trinidad – Sierra Escambray – Trinidad

Nach dem Frühstück starten Sie in den Nationalpark Topes de Collantes für eine Wanderung durch die blühende Vegetation des Nationalparks, vorbei an Kaffeeflizen, Zitrusbäumen und Bambuswäldern. Später erreichen Sie eine kleine Grotte, die Gruta Nengoa, in dem sich ein hoher Wasserfall ergießt. In der Höhle befindet sich auch ein kleiner See, der zu einem erfrischenden Bad einlädt. Auf dem Weg zur Grotte besuchen Sie eine Bauernfamilie in ihrer ursprünglichen Holzhütte mit Lehmboden und bekommen Einblicke in die traditionelle Lebensweise bei einem typisch kubanischen Cafesito aus Arabica Bohnen. Weiter geht es zu einer kleinen Eco-Lodge in den Bergen zum Mittagessen mit leckerer Hausmannskost und saisonalen Leckerbissen. Am Nachmittag geführter Stadtpaziergang durch die kopfsteinpflasterten Gassen Trinidads über die Plaza Mayor, umsäumt von den Herrenhäusern der Zuckerbarone und der mächtige Kirche Santissima. Besuch des Stadtmuseums im Palacio Cantero mit Blick vom Aussichtsturm über die Stadt oder des Romantischen Museums im Palacio Brunet, dessen ehemalige Besitzer, reiche Zuckerbarone, 1840 auch ein Theater bauten, das einst Mittelpunkt der örtlichen Kultur-Szene war und leider nur noch als Ruine vorhanden ist in der sich heute kuriösweise die beliebteste Cerveceria (Bierkneipe) der Stadt befindet. Abendessen z.B. im Fischerort La Boca im Paladar „Ojo de Toro“. Am Abend Streifzug durch das romantisch-musikalische Nachtleben von Trinidad mit Live-Musik und Tanz zu Salsa und Son ganz volksnah im Kreise der Einheimischen auf den Treppen am Hauptplatz oder in der Casa de la Trova. (F/M/A)

8 Havanna

Am Vormittag haben Sie Zeit für letzte Einkäufe. Je nach Abflugzeit Transfer zum Flughafen Havanna. (F)

Colonialzeit in Kuba. Weiterfahrt in das historische Santa Clara, wo Che Guevara seinen größten Sieg errang und seine letzte Ruhestätte fand. Besuchen Sie das berühmte Che Guevara Denkmal mit dem angeschlossenen Mausoleum, wo seit 1997 die Gebeine des Revolutionshelden aufbewahrt werden. Kurzer Spaziergang über den Hauptplatz Parque Vidal. Sie besuchen das beeindruckende „Café-Museo Revolución“, geführt von einem spanischen Aussteiger mit einer Sammelleidenschaft für Revolutionsgegenstände. Anschließend Fahrt nach Havanna. Genießen Sie den Sonnenuntergang auf der Dachterrasse der Bar „Yarini“ bei einem Cocktail. Mit Cocotaxis fahren Sie danach zum Dinner durch die Altstadt von Havanna bis zum Paladar „San Cristobal“, ein verstecktes Juwel in Centro Havanna mit einzigartigen Décor aus Elementen der afro-kubanischen Santería und der Musikwelt der 50er Jahre mit vielen Antiquitäten. (F/A)

Termine & Preise

Preisberechnung p.p. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	3.895,- 5.245,-
	Dez.	täglich bis 15. täglich ab 16.	3.895,- 5.245,- 3.895,- 5.885,-
Jan.	täglich bis 10. täglich ab 11.	3.895,- 5.885,- 3.895,- 5.245,-	
Feb.	täglich	3.895,- 5.245,-	
März	täglich	3.895,- 5.245,-	
Apr.	täglich	3.895,- 5.245,-	
Mai	täglich	3.895,- 5.045,-	
Jun.	täglich	3.895,- 5.045,-	
Jul.	täglich	3.895,- 5.245,-	
Aug.	täglich	3.895,- 5.245,-	
Sep.	täglich	3.895,- 5.045,-	
Okt.	täglich	3.895,- 5.045,-	
2025			
Kolumbien			
Brasilien			
Peru			
kleine Antillen			

Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5478

7 Trinidad – Tal der Zuckerrohrmühlen – Santa Clara – Havanna

Fahrt durch eine typisch kubanische Landschaft bis ins Tal der Zuckerrohrmühlen. Sie erfahren Wissenswertes zur Zuckerproduktion und Plantagenwirtschaft während der





Dom Rep geschmackvoll entdecken



Mietwagenreise

7 Tage Rundreise ab/bis Santo Domingo

- ★ Exklusive Mietwagentour mit Fokus auf unvergesslicher Kulinarik
- ★ Villa in den Bergen mit Infinity Pool
- ★ Lokale Privatköche sorgen für authentische Erlebnisse

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in exklusiven Hotels, Villa und Lodge
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung an Tag 2
- ✓ Mietwagen der Kat. IFA (Hyundai Cantus o.ä.) vom 3.-7. Tag inkl. unbegrenzter Freikilometer
- ✓ Vollkasko- und Autodiebstahlversicherung ohne Selbstbeteiligung (CDW)
- ✓ Haftpflichtversicherung bis 2 Mio. €
- ✓ SIM-Karte mit Internet
- ✓ Hochwertiger Welcome Bag
- ✓ deutschsprechende Mietwagenassistenz bei der Fahrzeugannahme
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes Klima**

Zeichenerklärung siehe S. 5

1 Santo Domingo

Nach Ihrer Ankunft Transfer zu Ihrer Unterkunft. Ihr Aufenthalt beginnt im luxuriösen Boutique-Hotel Casas del XVI, einem charmanten Refugium, das die historische Eleganz der Kolonialzeit mit modernem Komfort verbindet.

2 Santo Domingo

Nach einem tropischen Willkommensgetränk geht es auf eine geführte Stadtührung, bei der Sie u.a. auf die älteste Kathedrale der Neuen Welt, alte Festungen und Ruinen, die Residenz des Sohnes von Christopher Kolumbus und eine Zigarrenmanufaktur stoßen werden. Anschließend tauchen Sie im interaktiven Kakao-Museum in die Welt der Schokoladenherstellung ein. Zum krönenden Abschluss nehmen Sie an einem Schoko-Workshop teil und stellen Ihre eigene Schokolade her. Nach diesem süßen Erlebnis besuchen Sie das interaktive Rum-Museum. Hier erfahren Sie bei einer anschaulichen Vorführung alles über die Herstellung dieses edlen Tropfens. Auf der Dachterrasse des Museums erwarten Sie ein Rum-Tasting. Dazu gibt es typisch dominikanische Snacks. Gerne übernehmen wir für Sie die Tischreservierung in einem der zahlreichen hochklassigen Restaurants der Stadt. (F)

3 Santo Domingo - Jarabacoa (ca. 155 km, ca. 2 h)

Nach dem Frühstück Übernahme Ihres Mietwagens. Ihre Reise beginnt mit einer Fahrt über die Panorama-Bergstraße nach Jarabacoa, einem Paradies für Naturliebhaber und Abenteurer. Sie übernachten in einer exklusiven privaten Berg-Villa mit privatem Infinity-Pool und atemberaubender Aussicht auf die umliegende Natur. Vor Ort werden Sie von einer lokalen Privatköchin verwöhnt, die Ihnen die kulinarischen Spezialitäten der dominikanischen Berge näherbringt. Genießen Sie Gerichte wie Ziege, Rebhuhn, Kaninchen oder den berühmten Eintopf Sancocho. Sie sind herlich eingeladen in der Küche mitzuholen und beim Menü mitzubestimmen. Das private Abendessen wird auf der Terrasse der Villa serviert, mit Blick auf den Pool und die wunderschöne Natur. (F/A)

4 Jarabacoa - Puerto Plata (ca. 110 km, ca. 2 h)

Am Morgen beginnt Ihre Reise durch das faszinierende Landesinnere der Dominikanischen Republik. Unterwegs machen Sie Halt in einem idyllischen Tal in den Hügeln vor Puerto Plata, wo Sie die Gelegenheit haben, die lokale Pflanzenwelt zu erkunden. Hier, im Taino Valley, erfahren Sie



während eines Spaziergangs viel Wissenswertes über den Anbau tropischer Früchte. Bei einem Mittagessen haben Sie die Gelegenheit, die herzliche Gastfreundschaft der Einheimischen, zu erleben. Am Abend erreichen Sie den Küstenort Puerto Plata, der für seine malerischen Strände und sein charmantes koloniales Erbe bekannt ist. Sie checken im luxuriösesten Hotel der Stadt ein, wo Sie den Abend in stilvollem Ambiente verbringen. Genießen Sie ein exquisites mehrgängiges Tasting-Menü, das vom talentierten Küchenchef speziell für Sie zubereitet wird. Puerto Plata bietet nicht nur atemberaubende Strände, sondern auch eine reiche Geschichte und zahlreiche Sehenswürdigkeiten. (F/M/A)

5 Puerto Plata - Las Galeras (ca. 235 km, ca. 4 h)

Fahrt entlang der malerischen Nordküste, wo Sie einen Zwischenstopp auf der Taino Farm einlegen. Dieser nachhaltige Bauernhof verfolgt die Vision eines Lebens im Einklang mit der Natur. Nach einer informativen Tour erwarten Sie ein reichhaltiges und gesundes Mittagessen, frisch von der Farm. Am Abend erreichen Sie schließlich eine Luxus-Eco-Lodge in Las Galeras auf der Halbinsel Samaná, eingebettet im Dschungel und mit einem einzigartigen Ambiente.

6 Las Galeras - Halbinsel Samaná - Las Galeras (ca. 30 km, ca. 1 h)

Nach dem Bezug Ihres Bungalows, der mit einem beheizten Jacuzzi und einer atemberaubenden Aussicht ausgestattet ist, werden Sie vom Gourmet-Chef Mirko persönlich gekocht. Er verwendet lokale Produkte aus dem Meer und vom Land. Sie haben die Möglichkeit ihm bei der Zubereitung über die Schulter zu schauen und alle Fragen zu den lokalen Zutaten und deren Zubereitung zu stellen. (F/M/A)

versteckten Wasserfall einzulegen. Der Wasserfall bietet einen perfekten Ort, um die Reise mit einem Hauch von Abenteuer und Naturgenuss abzurunden. Je nach weiterem Reiseverlauf geben Sie entweder den Mietwagen am Flughafen in Santo Domingo ab oder Sie nutzen die Gelegenheit für eine individuelle Verlängerung Ihres Aufenthalts. (F)



Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
Jan.	täglich ab 09. bis 31.	2.995,-	4.345,-
Feb.	täglich	2.995,-	4.345,-
März	täglich	2.995,-	4.345,-
Apr.	täglich bis 04.	2.995,-	4.345,-
	täglich ab 21.	2.995,-	4.345,-
Mai	täglich	2.995,-	4.145,-
Jun.	täglich	2.995,-	4.145,-
Jul.	täglich	2.995,-	4.345,-
Aug.	täglich	2.995,-	4.345,-
Sep.	täglich	2.995,-	4.145,-
Okt.	täglich	2.995,-	4.145,-
Nov.	täglich	2.995,-	4.345,-

Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5479

Costa Rica

Mexico

Panama

Guatemala

Nicaragua

Belize

El Salvador

Honduras

Kuba

Dom Rep

Peru

Grenada kulinarisch erleben



Privatreise

5 Tage Kurztrip ab/bis St. George's.

- ★ Grenada entdecken: Kratersee, Wasserfälle und Schokoladenfabrik
- ★ Geschmackserlebnis mit Gewürzen: Muskatnüsse, Zimt, Nelken, Lorbeer und Kakao
- ★ Genießen Sie ein Kochkurs mit einem typisch grenadischen Mittagessen



Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ im Mittelklasse-hotel True Blue Bay Resort
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Flughafentransfers wie aufgeführt
- ✓ Ausflüge und Besichtigungen mit deutschsprechender örtlicher Reiseleitung am 2. Tag (mit weiteren Teilnehmern im internationalen Teilnehmerkreis)
- ✓ Kulinarische Erlebnisse mit englisch-sprechender örtlicher Reiseleitung am 3. und 4. Tag (mit weiteren Teilnehmern im internationalen Teilnehmerkreis)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes Klima

Zeichenerklärung siehe S. 5

1 St. George's

Nach Ihrer Ankunft am Flughafen Transfer zum Hotel. Am Abend findet im Hotel ein Street Food Fest mit Live Musik statt.

2 St. George's

Bei dieser ganztägig geführten Inseltour sehen Sie die unterschiedlichen Seiten von Grenada. Kurzer Besuch der Hauptstadt St. George's mit der Festung Fort Frederick, wo Sie einen großartigen Panorama Blick über die Stadt und den Hafen haben. Fahrt zum Grand Etang Nationalpark mit Besuch des 530 m hoch gelegenen Kratersees, der durch sein kobaltblaues Wasser fasziniert. Außerdem sehen Sie einen Wasserfall, mit der Möglichkeit, sich abzukühlen. Auf Ihrer Route sehen Sie den alten Flughafen Pearls, der bis 1984 der offizielle Flughafen der Insel war. Außerdem besuchen Sie das Belmont Estate, dort lernen Sie alles über die Verarbeitung von Kakao bis hin zur fertigen Schokolade. Weiter geht es über kleine Dörfer, Plantagenfelder, einige spektakuläre Berglandschaften, malerische Westküste und einem Blick auf die untergehende Sonne zurück zum Hotel. (F/M)

3 St. George's

Heute erwartet Sie ein grenadisches kulinarisches und kulturelles Erlebnis. In Ihrem Hotel werden Sie heute mit einem lokalen Koch ein grenadisches Mittagessen zubereiten und Sie erhalten eine Einführung in lokale Zutaten und Gewürze. Lernen Sie die Kochkultur Grenadas kennen und genießen Sie Ihre eigene Mahlzeit und ein tropisches Getränk mit Blick auf die True Blue Bay: Ihr Drei-Gänge-Mittagessen nach Grenada-Art mit Callaloo-Suppe, Fischeintopf mit frisch gefangenem Fisch



und hausgemachtes Muskatnusseis sowie lokale Schokoladenbonbons. Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung. Wie wäre es mit einem Spaziergang und Abendessen am Hafen von St. George's mit einem wunderschönen Blick auf die Bucht. (F/M)

4 St. George's

Der Vormittag steht Ihnen zur freien Verfügung. Erkunden Sie die Insel in Eigenregie. Jeden Samstagvormittag haben Sie die Möglichkeit einen farbenfrohen Markt

in St. George's mit Obst, Gemüse und vielen Gewürzen zu besuchen. Ideal, um einige Mitbringsel einzukaufen. Zum Mittagessen werden Sie in Ihrem Hotel eine Einführung in die Schokoladenwelt erhalten. Sie erfahren Wissenswertes über die Geschichte der Kakaobohne und dürfen ein besonderes Menü mit verschiedenen Kakao Komponenten genießen. Am Abend haben Sie im Hotel die Möglichkeit unter den Sternen Live Musik zu hören und ein karibisches Barbeque zu genießen. (F/M)

5 St. George's

Transfer zum Flughafen in St. George's. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
	2024			
	Nov.	06. 13. 20. 27	1.095,-	-
	Dez.	04. 11. 18.	1.095,-	-
			1.425,-	-
	Jan.	08. 15. 22. 29.	1.425,-	-
	Feb.	05. 12. 19. 26.	1.425,-	-
	März	05. 12. 19. 26.	1.425,-	-
	Apr.	02. 09. 16. 23. 30.	1.425,-	-
			1.140,-	-
	Mai	07. 14. 21. 28.	1.140,-	-
	Jun.	04. 11. 18. 25.	1.140,-	-
	Jul.	02. 09. 16. 23. 30.	1.140,-	-
	Aug.	06. 13. 20. 27.	1.140,-	-
	Sep.	03. 10. 17. 24.	1.140,-	-
	Okt.	01. 08. 15. 22. 29.	1.140,-	-
	Nov.	05. 12. 19. 26.	1.140,-	-
	2025			



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5488



Costa Rica			
Mexico			
Panama			
Guatemala			
Nicaragua			
Belize			
El Salvador			
Honduras			
Kuba			
Dom Rep			
Bolivien			
Ecuador			
Kolumbien			
Brasilien			
Paraguay			
Argentinien			
Chile			
Uruguay			

Curaçao exotisch entdecken



Mietwagenreise

7 Tage Mietwagen-Rundreise ab/bis Willemstad

- ★ Mittagessen mit Einheimischen in der alten Markthalle in Willemstad
- ★ exotisch & kreativ zugleich: Lionfish Caribbean erleben
- ★ Geschichte auf den alten Landhäusern entdecken & genießen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ im Hotel der gehobenen Klasse Avila Beach, Octagon Standard
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Mietwagen Kat. A (Kia Rio o.ä.) vom 1.-7. Tag inkl. unbegrenzter Freikilometer
- ✓ Vollkaskoversicherung ohne Selbstbeteiligung
- ✓ Haftpflichtversicherung bis 2 Mio. €
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes Klima**

Zeichenerklärung siehe S. 5

1 Curaçao

Nach Ihrer Ankunft auf Curaçao Annahme des Mietwagens am Flughafen und Fahrt zum Hotel.

2 Curaçao

Heute haben Sie die Möglichkeit die Hauptstadt Willemstad mit ihrer typisch holländisch-karibischen Architektur zu erkunden. Außerdem sollten Sie einen Rundgang durch die Altstadt und zur Hafenfront an der St. Anna Baai mit dem quirligen Kreuzfahrthafen und dem schwimmenden Markt in einem Seitenarm unternehmen.

Erleben Sie die Händler beim schwimmenden Markt, wie sie ihren frisch gefangenen Fisch anpreisen. Anschließend lohnt sich ein Besuch der alten Markthalle March Bieu - eine lokale kulinarische Erfahrung inmitten der Einheimischen, die dort zu Mittag essen. An verschiedenen Ständen kann man sogar in die Kochtöpfe schauen und lokale Spezialitäten, wie Leguan oder Kaktussuppe genießen. (F)

3 Curaçao

Wer denkt, Curaçao kann nur den Likör Blue Curaçao, der irrt sich. Besuchen Sie die Swinging Old Lady Brauerei, die typische Brauereikunst mit einzigartigen tropischen Aromen vereint und so 8 ver-

schiedene Biersorten anbietet - alle in den Farben der unverkennbaren Waterfront Häuser. Den Namen verdankt die Brauerei der Swinging Old Lady, wie die Queen Emma Bridge genannt wird und von der man die Waterfront am besten sehen kann.

Lassen Sie sich inspirieren bei einer Brauereiführung am späten Nachmittag. (F)

4 Curaçao

Unter dem Motto „fun dining“ sollten Sie heute dem Lionfish Caribbean einen Be-

such abstatten. Am Morgen wird der Feuerfisch gefangen und anschließend frisch zubereitet. Erfahren Sie mehr zum Thema Feuerfisch, dessen invasive Ausbreitung und der Mission die Korallenriffe zu schützen - alles bei einem leckeren, entspannten Lionfish Essen. Auch können Sie aus Feuerfischflossen, Flamingofedern und weiteren natürlichen Schätzen eigenen Schmuck herstellen. Der Schmuck-Workshop findet donnerstags und samstags statt. (F)

5 Curaçao

Das Landhaus Brakkeput Mei Mei, ein ehemaliges Plantagenhaus aus dem 18. Jhd., bietet historische Einblicke, aber auch Gaumenfreuden auf der Terrasse an. Genießen Sie lokale Speisen frisch vom Grill. Freitags steht alles unter dem Motto Red Snapper, ein Fisch mit zartem, weißem Fleisch, der auf einem karibischen Teller nicht fehlen darf. (F)

6 Curaçao

Neben kulinarischen Highlights lohnt sich auch der Besuch des größten Nationalparks Curaçaos, der Christoffelpark. Hier können Sie mehr als 100 Vogelarten beobachten. Die lokale Flora und Fauna erleben Sie auf den 8 verschiedenen Wander-Trails im Park oder Sie entdecken die Tier- und Pflanzenwelt bei einer Pickup Safari. Den Abend können Sie bei Bar- und Restaurant-

hopping in Pietermaai ausklingen lassen. Eine Adresse, die nicht fehlen darf, ist das Bklyn mit einem Mix aus karibischer Küche und Brooklyn Atmosphäre. Im Mosa/ Caña können Sie die gewonnenen kulinarischen Eindrücke Revue passieren lassen. (F)

7 Curaçao

Am Nachmittag Fahrt zum Flughafen und Abgabe des Mietwagens. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Nov.	04. 11. 18. 25.	1.595,-	3.050,-
	Dez.	02.	1.595,-	3.050,-
	09. 16. 23. 30.	2.135,-	3.785,-	
2025	Jan.	06.	2.135,-	3.785,-
		13. 20. 27.	1.995,-	3.585,-
	Feb.	03. 10. 17. 24.	1.995,-	3.585,-
	März	03. 10. 17. 24.	1.995,-	3.585,-
	Apr.	31.	1.995,-	3.585,-
	Mai	07. 14. 21. 28.	1.595,-	3.185,-
	Jun.	05. 12. 19. 26.	1.595,-	3.185,-
	Jul.	02. 09. 16. 23.	1.595,-	3.185,-
	Aug.	30.	1.595,-	3.185,-
	Sep.	07. 14. 21. 28.	1.595,-	3.185,-
	Okt.	04. 11. 18. 25.	1.595,-	3.185,-
		01. 08. 15. 22.	1.595,-	3.050,-
		29.	1.595,-	3.050,-
		06. 13. 20. 27.	1.595,-	3.050,-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5490



Costa Rica
Mexico
Panama
Guatemala
Nicaragua
Belize
El Salvador
Honduras
Kuba
Dom Rep
Kolumbien
Brasilien
Paraguay
Argentinien
Chile
Uruguay

Guadeloupe kulinarisch entdecken



Mietwagenreise

8 Tage Mietwagen-Rundreise ab/bis Pointe-à-Pitre

- ★ Marktbesuch beim Fischerdorf
- ★ Kakao-Museum, Rumdestillerie und Kassavarie erleben
- ★ Probieren Sie Stockfisch, Maniok, Ti-Punch und Kokosnussmarmelade

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Flughafentransfer am Ankunftsstag
- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassehotels
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Mietwagen Kat. A (Peugeot 108 o.ä.) vom 2.-8. Tag inkl. unbegrenzter Freikilometer
- ✓ Vollkaskoversicherung ohne Selbstbeteiligung
- ✓ Haftpflichtversicherung bis 2 Mio. €
- ✓ Deutschsprechende telefonische Mietwagen-Assistenz während der gesamten Reise
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes Klima**

Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Pointe-à-Pitre - Deshaies

Nach Ihrer Ankunft in Pointe à Pitre Transfer zum Hotel.

2 Deshaies – Bouillante – Vieux Habitants - Deshaies (ca. 80 km, ca. 1,5 h)

Morgens Mietwagenannahme und Fahrt an die Westküste nach Pointe Noire, hier haben Sie die Möglichkeit das „Haus des Kakaos“ zu besuchen, wo Sie die Geschichte, den Anbau von dem Kakaobaum bis zur Herstellung der Schokolade kennenlernen und verschiedene Schokoladensorten probieren können. Weiterfahrt nach Bouillante, wir empfehlen Ihnen ein Mittagessen im Restaurant „Eddys Papillon“, hier bekommen Sie die beliebten Stockfischbällchen – Accras de Morue. Nachmittags können Sie im Unterwasserpark Cousteau bei Bouillante auf einem Glasbodenboot die Unterwasserwelt erforschen. Weiter südlicher im Ort Vieux Habitants lohnt sich der Besuch eines Kaffee Museums, Sie lernen den Röstungsprozess von Kaffeebohnen und probieren exzellenten Kaffee. Auf dem Rückweg empfiehlt sich ein Stopp im Galets Beach Restaurant, dort erhalten Sie Fischspezialitäten und eine besondere Location. (F)

3 Deshaies - Pointe Noire - Vernou - Deshaies (ca. 80 km, ca. 1,5 h)

Nach dem Frühstück fahren Sie nach Pointe Noire, wo Sie die Vanille-Plantage (Montag und Sonntag geschlossen) besichtigen können und viel über die Kultur und Nutzung der Pflanze lernen. Wir empfehlen anschließend den mitten im Regenwald gelegenen zoologischen Garten zu besuchen. Entdecken Sie dort die Tierwelt der Antillen und spazieren Sie über verschiedene Hängebrücken. Weiterfahrt mit dem Mietwagen durch den Regenwald bis zum Ufer des Flusses Lézarde, wo Sie die Brauerei Les Bières de la Lézarde finden, die verschiedene Biersorten und Limonaden herstellt. Genießen Sie im tropischen Garten einen Snack mit Getränk. (F)

4 Deshaies – Capesterre – Deshaies (ca. 120 km, ca. 3 h)

Fahrt durch große Zuckerrohrplantagen, links und rechts der Straße entlang, nach Sainte Rose. Hier sollten Sie die Rumbrennerei Severin und das Rum Museum „Musée du Rhum“ besichtigen. Weiterfahrt entlang der Ostküste mit Möglichkeit den



restaurant Chez Doudou. Weiterfahrt bis zum Hotel bei Sainte Anne. (F)

6 Sainte Anne – Saint Francois – Sainte Anne (ca. 60 km, ca. 1 h)

Am Vormittag schlendern Sie durch den bunten Markt von St. Anne (montags geschlossen) und lassen Sie Ihre Sinne verzaubern. Neben tropischem Obst finden Sie auch Gemüse, verschiedene Gewürze und selbstgemachte Marmelade. Weiterfahrt zum Fischerdorf Saint Francois, wo die Männer am Hafen frisch gefangenen Fisch verkaufen und in der Markthalle „Marché La Rotonde“ holen Sie sich ein paar Souvenirs mit nach Hause. Eine große Empfehlung am Hafen ist die kleine Eisdiele So'glaces, die Kaffee- und Kokosnusseis mit selbstgemachten Waffeln verkaufen. Anschließend geht es weiter zur Pointe des Chateaux, wo die Felsen wie Schlosstürme aus dem Meer aufragen. Zur Stärkung empfehlen wir Ihnen das Restaurant La Rhumerie du pirate, nicht nur von außen ein sehr ansprechendes Lokal, sondern auch ein kulinarisches Erlebnis mit einem wunderschönen Blick aufs Meer. (F)

7 Sainte Anne - Marie Galante - Sainte Anne (ca. 40 km, ca. 1 h)

Heute fahren Sie z.B. zum Hafen von Pointe à Pitre, dort lassen Sie das Fahrzeug stehen und Fahren mit der Fähre (ca. 1 Stunde) auf die Insel Marie Galante. Nach Ihrer Ankunft nehmen Sie sich ein Taxi oder leihen einen Mietwagen aus. Erkunden Sie die Mühlen Insel, die für Zuckerrohr, Rum und Honig bekannt ist. Besuchen Sie die Zuckerrohr-

fabrik Père Labat und lernen Sie die Produktion von Rohrzucker und Rum-Herstellung kennen. Auf den Anhöhen von Saint-Louis können Sie die handwerkliche Produktion von Honig kennenlernen und probieren. In Saint Louis sollten Sie das Meeresfrüchte Restaurant „Au Plaisir des Marins“ direkt am Strand mit den besten Lobstern probieren oder Sie wählen das Kreolische Restaurant „Le Patio“ in der Nähe vom Hafen in Kanton Grand Bourg aus. Nachmittags Rückfahrt mit der Fähre nach Pointe à Pitre. (F)

8 Sainte Anne – Pointe-à-Pitre (ca. 30 km, ca. 1 h)

Fahrt zum Flughafen und Abgabe des Mietwagens. (F)

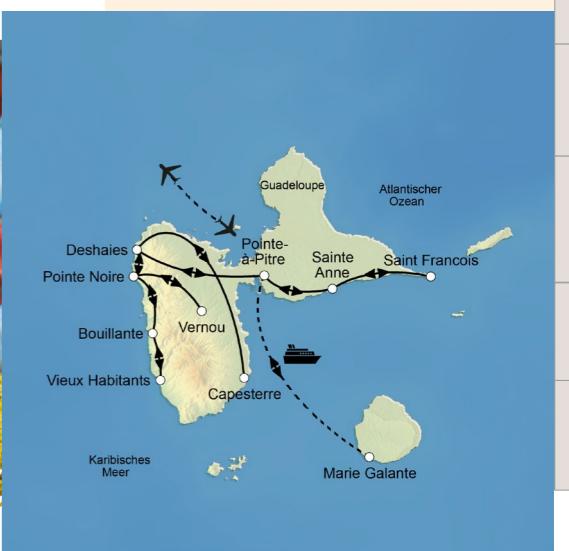
Termine & Preise

Preisberechnung p.p. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	1.250,- 2.595,-
	Dez.	täglich bis 12. 1.250,- 3.240,- täglich ab 13. 1.555,- 3.545,-	
Jan.	täglich bis 05.	1.555,- 3.545,-	
	täglich ab 06.	1.495,- 2.845,-	
Feb.	täglich	1.495,- 2.845,-	
	täglich bis 28.	1.495,- 2.845,-	
März	täglich ab 29.	1.335,- 2.685,-	
	täglich	1.335,- 2.685,-	
Apr.	täglich bis 04.	1.335,- 2.685,-	
	täglich ab 05.	1.250,- 2.595,-	
May	täglich	1.250,- 2.595,-	
	täglich ab 05.	1.250,- 2.595,-	
Jun.	täglich	1.250,- 2.595,-	
	täglich	1.250,- 2.595,-	
Jul.	täglich	1.250,- 2.595,-	
	täglich ab 01. bis 24.	1.250,- 2.595,-	
Aug.	täglich	1.250,- 2.595,-	
	täglich	1.250,- 2.595,-	
Okt.	täglich	1.250,- 2.595,-	



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5491





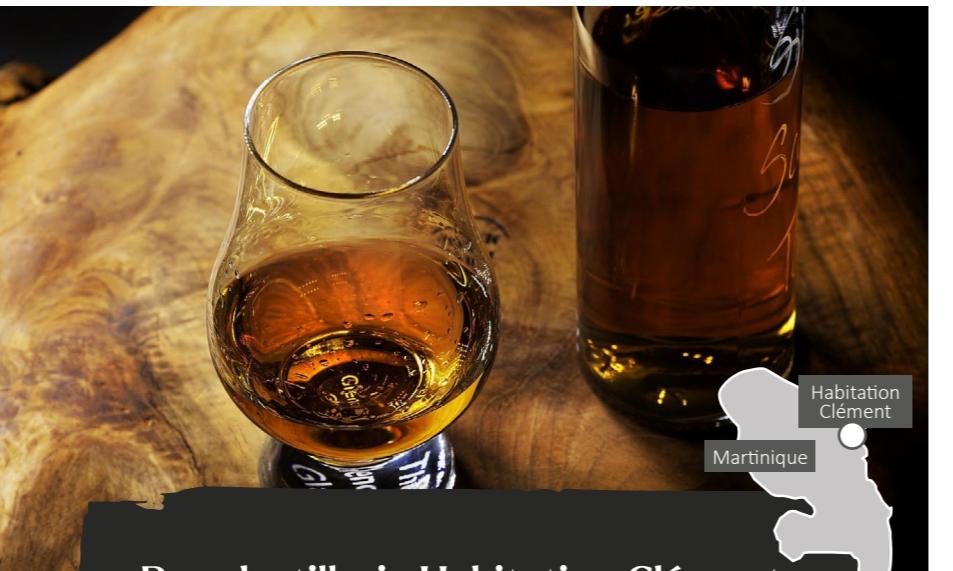
Guadeloupe & Martinique für Genießer

Eine Vielzahl an Rumsorten und tropischen Früchten, die zu leckeren Cocktails verarbeitet werden, frisch gefangener Fisch und Meeresfrüchte, jede Menge exotische Gewürze und uns oft eher unbekannte Gemüsesorten – die französischen Antilleninseln Martinique und Guadeloupe sind ein Paradies für Genießer und lassen Sie neue kulinarische Köstlichkeiten entdecken. Die kreolische Küche der Karibik ist von verschiedenen Einflüssen geprägt und auf Martinique und Guadeloupe auch von der französischen Küche inspiriert. Die vulkanischen fruchtbaren Böden und das milde Klima machten die kleinen Antillen schon im 16. Jahrhundert zu einem wichtigen Zuckerrohrproduzenten – noch heute findet man zahlreiche historische Plantagen aus dieser Zeit.



Maison du Cacao

Das kleine "Haus des Kakaos" ist ein Muss für jeden Schokoladen-Liebhaber! Ein kleiner Rundgang führt durch einen tropischen Garten mit verschiedenen Kakaobäumen und Erklärungen zu Anbau und Geschichte des Kakaos. Anschließend erfahren Sie bei einer interessanten Präsentation alles über den Herstellungsprozess von der rohen Kakaobohne bis hin zur Schokolade. Begleitend können unterschiedliche Kakao- und Schokoladensorten probiert werden. Im kleinen Laden finden Sie Schokolade mit unterschiedlichen Gewürzen, Kakaobutter und andere Mitbringsel.



Rumdestillerie Habitation Clément

Perfekt für:

Rumliebhaber & historisch Interessierte

Lage:

Bei Le François im Osten von Martinique

Unser Tipp:

Im angrenzenden Botanischen Garten befassen sich im Park verteilte Kunstinstallationen mit der Zeit der Sklaverei.

Die französischen Antillen sind bekannt für die Produktion von "rum agricole", der – anders als die Mehrheit des weltweit produzierten Rums – nicht aus dem Abfallprodukt der Zuckerproduktion Melasse, sondern direkt aus frischem Zuckerrohrsaft gebrannt wird. Eine der bekanntesten Destillerien auf Martinique ist die Habitation Clément. Ein Rundgang durch die alten Fabrikanlagen bietet interessante Einblicke in die Rumproduktion, Schwarz-Weiß-Fotos erzählen vom Leben der ehemaligen Arbeiter. Ein anschließendes Rumtasting darf natürlich nicht fehlen!



Gewürzmarkt von St. Anne

Ein Besuch auf dem bunten Markt an der Strandpromenade von St. Anne ist eine Erfahrung für alle Sinne! Neben tropischem Obst und Gemüse, Kunsthandwerk und bunten Souvenirs, werden auch selbstgemischte Varianten des auf den Inseln berühmten Rum-Punschs und eine Vielzahl an karibischen Gewürzen angeboten. Der Markt findet täglich statt, ist jedoch sonntags am größten. Probieren Sie unbedingt ein hausgemachtes Coco Sorbet wie es an vielen Ecken Guadeloupes von den lokalen Straßenhändlerinnen verkauft wird.



Ausflüge

Kuba

Casa La Lore (Select Casa in Havanna)

Kolonialer Charme im Herzen
Havannas

Herzlich und charmant - mitten in der Altstadt von Havana befindet sich die Casa „La Lore“. Das Haus wurde renoviert und erstrahlt im kolonialen Stil vergangener Zeiten. Die Lage ist fantastisch: in nur wenigen Minuten sind Sie an der berühmten Plaza Vieja oder am Kapitol. Die Casa La Lore hat drei Gästezimmer, ausgestattet mit Klimaanlage,

Enthaltene Leistungen:

- ✓ 1 Übernachtung mit Frühstück

Dusche und Fön. Ein gemütliches Twin-Bett und ein kleiner Schreibtisch sind perfekt, um ein paar Tage länger zu bleiben. Das Frühstück wird auf einer großen Dachterrasse serviert. Sie legen die Zeit fest. Dort können Sie sich auch tagsüber aufhalten oder am Abend bei einem Mojito den Tag Revue passieren lassen.



Zigarren- und Rumverkostung

Einblick in Kubas Traditionen

Erfahren Sie von einem Experten Wissenswertes zur Geschichte und der heutigen Bedeutung des Rums und Tabaks für die kubanische Kultur und als Exportgut. Sie lernen die Herkunft, Kultivierung und Produktion der Habanos (kubanisch für Zigarre) kennen, speziell über die Vuelta Abajo (Techniken), welche für die Premiumqualität der kubanischen Zigarren ausschlaggebend ist. Genießen Sie den Panoramablick auf das Capitol bei der Zigarren- und Rumdegustation. Ein Sommelier erklärt Ihnen wie Sie eine Zigarre richtig auswählen, vorbereiten, anzünden und rauchen.



Dauer: ca. 1,5 Stunden | Havanna

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ englischsprechender Sommelier
- ✓ 1 Zigarre
- ✓ 1 Glas kubanischen Premiumrums
- ✓ 1 Kubarischer Kaffee
- ✓ 1 Glas Wasser
- ✓ Transfer ab/bis Unterkunft im Coco Taxi

Kochkurs über den Dächern Havannas

Ein Tag voller Geschmack und Rhythmus

Sie spazieren über einen Bauernmarkt und lernen regionale exotische Früchte und Gemüse kennen. Auf einer Dachterrasse im Herzen der Altstadt bereiten Sie anschließend ein traditionelles, kubanisches Gericht zu, welches Sie unter freiem Himmel über den Dächern der Stadt genießen können. Ein kubanischer Klassiker darf jedoch nicht fehlen: Mojito, Daiquiri, Cuba Libre, Negrón oder Piña Colada. Bei einer Salsastunde erhalten Sie einen Einblick in die Welt der Salsa.



Dauer: ca. 5 Stunden | Havanna

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Privattour mit deutschsprechender Reiseleitung
- ✓ Kochkurs und Cocktaikunde mit Mittagessen
- ✓ Salsakurs
- ✓ Transfer ab/bis Unterkunft im Coco Taxi

Lage: Casa La Lore, S. 44

Costa Rica
Mexico
Panama
Guatemala
Nicaragua
Belize
El Salvador
Honduras
Kuba
Dom Rep
Peru
Kleine Antillen
Peru
Bolivien
Ecuador
Colombia
Brasilien
Paraguay
Argentinien
Chile
Uruguay

Südamerika Nord / West

Ecuador | Bolivien | Kolumbien | Peru



Kaffeezone (Kolumbien)

Faszinierende Berglandschaften, Kaffeefeldern, bunte Dörfer, gemütliche Haciendas und das berühmte Cocora Tal mit seinen Wachspalmen machen die Kaffeezone zu einem lohnenswerten Reiseziel.



Galápagos Inseln (Ecuador)

Die Galápagosinseln, ein Paradies für Naturliebhaber, das schon Charles Darwin zu seiner Evolutionstheorie inspirierte. Einzigartige Tierbegegnungen und atemberaubende Landschaften erwarten Sie in diesem UNESCO-Weltnaturerbe.



Amazonas (Ecuador, Bolivien, Kolumbien, Peru)

Übernachtungen in Dschungel-Lodges, Flusskreuzfahrten, Tierbeobachtungen und eine vielfältige Kultur und Kulinarik machen das Amazonasgebiet zu einem ursprünglichen Naturparadies.



Machu Picchu (Peru)

Wie nicht von dieser Welt ragt die Inkastadt dem Himmel entgegen. Heute ist „die verlorene Stadt der Inka“ auf 2.430 m eines der 7 neuen Weltwunder und ein Muss für jeden Peru-Besucher!



Uyuni Salzsee (Bolivien)

Kaum ein Ort der Welt ist so unwirklich wie die gigantische Salzwüste Uyuni mit der Insel Incahuasi und den riesigen Säulenkakteen. In der Regenzeit wird das Areal zu einem riesigen Spiegel.



Perus kulinärischer Süden



Privatreise

13 Tage Rundreise ab/bis Lima

- ★ Von Anden Kulinark zu Gourmet-Restaurants
- ★ Machu Picchu, Titicacasee und Colca Canyon
- ★ Natur der Anden und Kultur der Anden

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Alle innerperuanischen Flüge wie aufgeführt/ Economy Class
- ✓ Übernachtungen in DZ der gehobenen Mittelklasse
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung (Ausnahmen: Busfahrt/ Zugfahrt Puno-Cuzco 8. Tag mit englischsprachender Reiseleitung)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5



Machu Picchu | Peru

1 Lima

Nach Ihrer Ankunft am internationalen Flughafen von Lima, Empfang und Transfer zum Hotel im Stadtteil Miraflores.

2 Lima

Am Vormittag halbtägige Stadtrundfahrt durch Lima. Sie beginnen mit einem Besuch der kolonialen Innenstadt von Lima mit ihren vielen architektonischen Schätzen und besuchen anschließend das San Francisco Kloster und das Larco Museum.

Am Nachmittag starten Sie Ihre kulinarische Tour durch Lima (Dauer ca. 5 Stunden) mit typischen Gerichten wie Ceviche und Lomo Saltado. Auf Ihren verschiedenen

Stops genießen Sie maritime Häppchen und Cocktails mit Blick auf Limas Küste, an die Leckereien bei der beleuchteten präinkanischen Stätte Huaca Puclana, können einem Gourmet-Koch über die Schulter schauen und genießen Ihr Dessert bei einem Spaziergang durch das bohemische Viertel Barranco. (F/A)

Tipp: Wir empfehlen nur ein leichtes Mittagessen einzunehmen.

3 Lima - Arequipa

Transfer zum Flughafen Lima für Ihren Flug nach Arequipa. Empfang am Flughafen und Transfer zum Hotel. Am Nachmittag unternehmen Sie einen Stadtrundgang (zu

4 Arequipa

Sie werden von Ihrem Hotel abgeholt für Ihr kulinarisches Erlebnis in Arequipa. Dafür fahren Sie in eine typische Picanteria (Ein traditionelles Restaurant, das authentische, scharf gewürzte regionale Gerichte in einer familiären Atmosphäre serviert.) Mit Besitzer Roger Falcón, der das Wissen seiner Mutter mit modernen kulinarischen Konzepten verbindet, besuchen Sie den Markt, wählen die Produkte aus und bereiten verschiedene Gerichte zu. Die Sie anschließend verkosten. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. (F/M)

Tipp: Wir empfehlen nur ein leichtes Frühstück einzunehmen.

5 Arequipa – Colca Tal

Nach dem Frühstück fahren Sie durch atemberaubende Andenlandschaft zum Colca Canyon. Auf der Fahrt sehen Sie die

Fuß) durch Arequipa. Einige der alten Gebäude wurden aus weißem Vulkangestein errichtet, weshalb ihr auch der Name die „Weiße Stadt“ gegeben wurde. Des Weiteren besichtigen Sie das außergewöhnliche Kloster Santa Catalina. (F)

Tipp: Besuchen Sie zum Abendessen das Restaurant „Chicha“, das regionale, traditionelle Küche aus Arequipa bietet. Gerne helfen wir Ihnen bei einer Reservierung.

verschiedenen Hochebenen, wo Tiere wie z.B. Alpakas und Lamas leben. Besuch eines lokalen Markts in Chivay und Mittagessen. Anschließend Weiterfahrt zu Ihrer Unterkunft. (F/M)

6 Colca Tal - Puno

Am frühen Morgen besuchen Sie die Dörfer Macca und Yanque, sowie „Cruz del Condor“, wo Sie die Tiefe des Canyons bestaunen und mit etwas Glück und bei passenden Wetterbedingungen den Flug des Kondors in seiner freien Wildbahn bewundern können. Anschließend Überlandfahrt nach Puno (Dauer ca. 5 Stunden). (F/LB)

7 Puno – Titicacasee - Puno

Heute geht es auf den höchsten schiffbaren See der Erde, dem Titicacasee (Schnellboot zusammen mit anderen Teilnehmern). Sie besuchen zunächst die schwimmenden Schilfinseln der Uros und Insel Taquile, die Insel der strickenden Männer. Die Region um Puno gilt als Wiege der typischen Nahrungsmittel Perus wie Kartoffeln, Quinoa, Qañihua, Alpaka usw. Für Ihr Mittagessen wird Ihnen zunächst gezeigt, wie Kartoffeln zu Chuño verarbeitet werden und damit bis zu 20 Jahre konserviert werden und wie ein traditioneller Ofen aus Adobe und Champas gebaut wird. Anschließend Verkostung typischer Gerichte. (F/M)

8 Puno - Cusco

Transfer zur Busstation von Puno. Ganztägige Busfahrt (mit weiteren Teilnehmern) nach Cuzco. Der erste Stop erfolgt auf dem „La Raya“ Pass auf 4.335 m, der einen wunderbaren Ausblick auf die mächtigen Anden bietet. Anschließend geht es weiter zum Viracocha Tempel und zur Kirche von Andahuayllas. (F/M)

Tipp: Gegen Aufpreis kann eine Fahrt mit dem Titicaca Train statt der Busfahrt gebucht werden.

9 Cusco

Ihr Reiseleiter holt Sie am Hotel ab und Sie besichtigen die wichtigsten Plätze in Cusco bei einem Rundgang (zu Fuß) durchs historische Zentrum. Dabei sehen Sie unter anderem die Kathedrale sowie den Sonnentempel Koricancha. Anschließend besuchen Sie die im Umland von Cusco liegenden Ruinen von Sacsayhuaman,

Qenqo, Puca Pucara und Tambomachay. Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung. Am Abend erwarten Sie ein 5-Gänge-Gourmet-Dinner im „MAP CAFÉ“ Restaurant (zu Fuß erreichbar). (F/A)

10 Cusco – Heiliges Tal

Heute erwarten Sie ein weiteres kulinarisches Erlebnis. Sie besuchen zunächst den lokalen Markt in Urubamba. Und werden anschließend zu einer traditionellen „Pachamanca“ gebracht. („Pachamanca“ bedeutet in Quechua „Topf in der Erde“ und ist eine traditionelle Kochtechnik, bei der Zutaten unter der Erde mit heißen Steinen gegart werden.) Nach der Vorbereitung werden die Zutaten in Bananenblättern und mit heißen Steinen vergraben und es findet eine Schamanenzерemonie für die „Pachamama“ (Mutter Erde) statt. Anschließend Verkostung und freier Nachmittag. (F/M)

Tipp: Wir empfehlen nur ein leichtes Frühstück einzunehmen.

11 Heiliges Tal - Aguas Calientes

Ihre Tour beginnt heute bei den Salzminen von Maras, welche von dem strahlenden Weiß des Salzes dominiert werden. Danach besichtigen Sie Moray mit seinen runden Terrassen, die einem Amphitheater ähneln. Im Anschluss besuchen Sie die Ruinen der Festung von Ollantaytambo und genießen Ihr Mittagessen mit typischen Gerichten. Am späten Nachmittag geht es mit dem Zug nach Aguas Calientes. (F/M/A)

Hinweis: zubuchbare Optionen



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5470

von Machu Picchu. Bei einer geführten Besichtigungstour durch die Anlage erleben Sie die einzigartige Lage und die architektonische Meisterleistung, die dieses Bauwerk charakterisieren und Machu Picchu zu einem der 7 modernen Weltwunder machen. Am Nachmittag geht es mit dem Zug zurück nach Poroy und weiter nach Cusco. (F/M)

13 Cusco - Lima

Transfer zum Flughafen und Flug nach Lima. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	5.675,- 7.150,-
	Dez.	täglich	5.675,- 7.150,-
2025	Jan.	täglich	5.675,- 7.150,-
	Feb.	täglich	5.675,- 7.150,-
	März	täglich	5.675,- 7.150,-
	Apr.	täglich	5.675,- 7.150,-
	Mai	täglich	5.675,- 7.150,-
	Jun.	täglich	5.675,- 7.150,-
	Jul.	täglich	5.675,- 7.150,-
	Aug.	täglich	5.675,- 7.150,-
	Sep.	täglich	5.675,- 7.150,-
	Okt.	täglich	5.675,- 7.150,-
	Dez.	täglich	5.675,- 7.150,-

12 Aguas Calientes - Machu Picchu - Poroy - Cusco

Am frühen Morgen fahren Sie mit dem Shuttlebus zum Eingang der Inka-Zitadelle



Costa Rica	Mexico	Panama	Guatemala	Nicaragua	Belize	El Salvador	Kuba	Dom Rep	Brasilien	Argentinien	Paraguay	Uruguay
------------	--------	--------	-----------	-----------	--------	-------------	------	---------	-----------	-------------	----------	---------

Nordperu genießen – Von den Anden bis zum Teller



Privatreise

13 Tage Rundreise ab/bis Lima

- ★ Perus unbekannter Norden mit der Festung Kuelap und dem Gocta Wasserfall
- ★ Kulinarische Höhepunkte Nordperus
- ★ Prä-Inka Kulturen und archäologische Stätten

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Alle innerperuanischen Flüge wie aufgeführt/ Economy Class
- ✓ Übernachtungen im DZ in Hotels der gehobenen Mittelklasse
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung in Lima
- ✓ Englischsprechende örtliche Reiseleitung in Nordperu
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5



Cajamarca | Peru

1 Lima

Nach Ihrer Ankunft am internationalen Flughafen von Lima, Empfang und Transfer zum Hotel im Stadtteil Miraflores.

2 Lima

Am Morgen erkunden Sie Lima, eine der wichtigsten Städte Südamerikas seit ihrer Gründung 1535. Die Tour führt Sie durch das historische Zentrum und moderne Stadtteile, mit Stopps am Regierungspalast, Rathaus, Palast des Erzbischofs und der Kathedrale. Anschließend besuchen Sie das Larco Herrera Museum, das 3000 Jahre prä-hispanische Geschichte Perus präsentiert. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. Abends genießen Sie ein Abendessen im renommierten Restaurant Astrid & Gastón, das für seine moderne Interpretation der peruanischen Küche bekannt ist. (F/A)

Tipp: Bitte beachten Sie, das Restaurant ist montags geschlossen und sonntags nur für Mittagessen geöffnet.

3 Lima

Erleben Sie eine einzigartige kulinarische Reise durch Peru, beginnend mit einem Besuch des größten Fischmarktes in Lima, um die Vielfalt der Meeresfrüchte kennenzulernen. Anschließend wählen Sie frische Zutaten auf einem Obst- und Gemüsemarkt aus, bevor Sie im Haus der Köchin

Mabel Aliaga traditionelle peruanische Gerichte zubereiten. Das Erlebnis endet mit einem köstlichen Mittagessen, bei dem Sie Ihre selbstgemachten Speisen genießen. Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung. (F/M)

4 Lima – Cajamarca

Flug von Lima nach Cajamarca. Am Nachmittag erkunden Sie Cajamarca, eine bedeutende Stadt der spanischen Eroberung und einst eine wichtige Inka-Zitadelle. Sie besichtigen die gut erhaltenen kolonialen Kirchen und Herrenhäuser sowie den „Cuarto de Rescate“, den Ort des berühmten Treffens zwischen Francisco Pizarro und dem Inka Atahualpa, wo Pizarro sein Versprechen brach und Atahualpa hinrichten ließ. (F/A)

5 Cajamarca

Am Vormittag fahren Sie über eine gewundene Schotterpiste zum Steinwald von Cumbemayo, wo Sie durch beeindruckende Felsformationen und einen faszinierenden Felskanal mit rätselhaften Zeichnungen spazieren. Am Nachmittag besuchen Sie die Ventanillas de Otuzco, acht Kilometer nördlich von Cajamarca. Diese prä-Inka-Anlage bietet Einblicke in die Bestattungsrituale der Cajamarca-Kultur, bei der bedeutende Würdenträger in Steinnischen beigesetzt wurden. (F/A)

6 Cajamarca – Leymebamba

Überlandfahrt im privaten Fahrzeug von Cajamarca nach Leymebamba (Fahrzeit ca. 8 Stunden). Auf dem Weg besuchen Sie das Museum Leymebamba, in dem 200 Mumien ausgestellt sind, die am See „Laguna de los Condores“ gefunden wurden. Neben den Mumien sehen Sie hier eine Sammlung weiterer Exponate, wie der Quipus (Knotenschrift der Inkas) und Repliken der Sarkophage von Karajia. (F/A)

7 Leymebamba - Kuelap - Cocachimba

Der heutige Ausflug beginnt mit der Fahrt zur beeindruckenden Festung Kuelap. Sie erreichen Nuevo Tingo und nehmen von dort die Kabinenseilbahn, die Sie in 20 Minuten zur Station La Malca auf 3.000 m Höhe bringt. Eine zwei Kilometer lange Wanderung führt Sie zur Festung, die einst ein wichtiges Zentrum der Chachapoyas-Kultur war. Heute genießen Sie ein Mittagessen im Restaurant El Batán del Tayta. Hier können Sie in einer außergewöhnlichen Dschungelatmosphäre innovative, fantasievolle und regionale Spezialitäten der amazonischen Küche genießen, die aus lokalen Produkten hergestellt werden. Am Nachmittag besuchen Sie ein Kakao-Atelier im Cafe Mana. Hier lernen Sie den Schokoladenherstellungsprozess kennen und können verschiedene Schokoladen probieren sowie Ihre eigene Tafel herstellen. Anschließend Fahrt nach Cocachimba. (F/M)

Tipp: Bitte beachten Sie, die Seilbahn ist montags wegen Wartungsarbeiten geschlossen.

8 Cocachimba

Nach dem Frühstück beginnen Sie Ihre Halbtagestour zu den Gocta Wasserfällen. Ihre Wanderung startet in Cocachimba und führt Sie über 5 km durch den Wald (ca. 2,5 Stunden pro Strecke), teils bergauf, teils bergab, über Steinstiegen und durch flache Passagen. Genießen Sie die reiche Flora und Fauna des Amazonas, bis Sie die beeindruckenden 771 m hohen Gocta Wasserfälle erreichen.

Heute Abend genießen Sie ein besonderes Abendessen im GoctaLab, einem „Labor“ für frische Zutaten und regenerative Kultur. Hier erleben Sie eine kulinarische Reise mit

Bio-Kräutern, exotischen Früchten, Gemüse und hausgemachtem Bio-Kaffee. Das Menü umfasst Vorspeise, Hauptgericht, Dessert, einen Kräuterzuguss, Kaffee vom eigenen Bauernhof und einen hausgemachten Schnaps. (F/A)

Optional gegen Aufpreis buchbar: Kaffeetour und Kochkurs. Am Nachmittag beginnen Sie mit der Kaffeetour im GoctaLab, wo Sie den Herstellungsprozess des Pirgapata-Kaffees kennenlernen. Sie erfahren alles über die Anbauweise im Schatten des Waldes und probieren verschiedene Extraktionsmethoden bei einer Verkostung. Anschließend nehmen Sie an einem Kochkurs teil, bei dem Sie zusammen mit einheimischen Köchen typische Amazonasgerichte wie Juane, Tamales und Locros zubereiten.

9 Cocachimba - Chiclayo

Überlandfahrt mit privatem Fahrzeug von Cocachimba nach Chiclayo (Fahrzeit ca. 10 Stunden). (F/A)

10 Chiclayo

Ihr Tag beginnt mit dem Besuch von Huaca Rajada, wo 1987 das prächtige Grab des Herrn von Sipan entdeckt wurde. Die Nachbildungen der Originalfunde sind im neuen Museum vor Ort ausgestellt. Danach fahren Sie nach Tucume, einem bedeutenden Zentrum der Lambayeque/Sican-Kulturen, und genießen vom Aussichtspunkt auf dem Cerro Purgatorio einen beeindruckenden Blick auf die 26 Lehmpyramiden. Am Nachmittag besuchen Sie das Museum der Königsgräber von Sipan, das in Form einer Moche-Pyramide gebaut ist und die beeindruckenden Funde aus dem königlichen Grab zeigt.

Am Abend genießen Sie ein Abendessen im Fiesta Gourmet Chiclayo, wo Sie einzigartige Spezialitäten der Küche der nördlichen Küstenregion genießen können, die lokale Zutaten mit präkolumbischen Einflüssen fusioniert. (F/A)

Tipp: Bitte beachten Sie, das Museum der Königsgräber von Sipan ist montags geschlossen.

11 Chiclayo - Mancora

Private Transfer von Chiclayo nach Mancora (Fahrzeit ca. 7 Stunden). (F/A)

12–13 Mancora

Diese Tage stehen Ihnen zur freien Verfügung. (F/A)

13 Mancora - Lima

Transfer zum Flughafen und Flug nach Lima. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.p. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich
	Dez.	täglich
2025	Jan.	6.495,- 7.970,-
	Feb.	6.495,- 7.970,-
	März	6.495,- 7.970,-
	Apr.	6.495,- 7.970,-
	Mai	6.495,- 7.970,-
	Jun.	6.495,- 7.970,-
	Jul.	6.495,- 7.970,-
	Aug.	6.495,- 7.970,-
	Sep.	6.495,- 7.970,-
	Okt.	6.495,- 7.970,-
	Nov.	6.495,- 7.970,-
	Dez.	6.495,- 7.970,-

Alle Details, Termine und Preise: www.miller-reisen.de/5471





Bolivia deliciosa



Privatreise

13 Tage Rundreise ab Santa Cruz bis La Paz

- ★ Boliviens vielfältige Kultur und Gastronomie
- ★ Salar de Uyuni – größter Salzsee der Welt
- ★ Der Titicaca-See und die Isla del Sol

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Alle innerbolivianischen Flüge wie aufgeführt/Economy Class
- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassehotels (bei Uyuni und auf der Sonneninsel einfache Unterkünfte)
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung (vorbehaltlich Verfügbarkeit – alternativ Englisch)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Santa Cruz

Willkommen in Bolivien. Nach Ihrem Transfer zum Hotel erkunden Sie die größte Stadt Boliviens Santa Cruz. Erleben Sie bei einem geführten Rundgang die moderne Architektur, historische Sehenswürdigkeiten wie die Kathedrale von San Lorenzo und die lebhafte Plaza 24 de Septiembre. Zum Abschluss des Tages erwartet Sie ein köstliches Grillmenü in der beliebten Churrascaria „El Arriero“, bekannt für ihr erstklassiges Fleisch und hervorragenden Service. (A)

2 Santa Cruz – Samaipata

Nach dem Frühstück verlassen Sie Santa Cruz und fahren durch spektakuläre subandine Landschaften in die Provinz Florida nach Samaipata. Auf dem Weg besuchen Sie die präkolumbianischen Ruinen von „El Fuerte“. Danach besichtigen Sie das örtliche Museum in Samaipata und erkunden die charmante Ortschaft, bevor Sie zu Ihrem Hotel gebracht werden. (F/M/A)

3 Samaipata

Die heutige Tour durch die „Bodega Landsá“ ist ideal für Wein- und Naturliebhaber. Genießen Sie die Weinberge, erhalten Sie Einblicke in Rebsorten und die Weinkellerei, und schließen Sie den Besuch

mit einem köstlichen Mittagessen im Restaurant der Bodega ab. (F/M/A)

4 Samaipata – Cochabamba

In der Nähe von Samaipata besuchen Sie das ein Kolibri-Refugium, wo Sie frei-fliegende Kolibris in ihrem natürlichen Lebensraum erleben können. Danach Rückfahrt zum Flughafen in Santa Cruz und Flug nach Cochabamba, wo Sie zu Ihrem Hotel gebracht werden. (F/M)

5 Cochabamba

Heute besuchen Sie die gemeinnützige Organisation „Adelante Mujer“. Gemeinsam mit den „Warmis“ bereiten Sie in einem Kochworkshop das traditionelle Gericht „Salteñas“ zu. Danach besichtigen Sie den „14 de Septiembre“-Platz mit seiner kolonialen Architektur und Kathedrale. Weiter geht es zum beeindruckenden Portales-Palast von Simón Patiño und zum lebhaften Markt „La Cancha“, wo Sie die Vielfalt der lokalen Produkte erleben. (F/M/A)

6 Cochabamba – La Paz

Transfer zum Flughafen in Cochabamba für Ihren Flug nach La Paz, dem höchsten internationalen Flughafen der Welt auf 4.080 m. Nach der Ankunft im Hotel entdecken Sie La Paz bei einem geführten Rundgang mit einem „Iustria bota“ (Schuhputzer). Neben einer Seilbahnfahrt besuchen Sie den Fischmarkt, den Blumenmarkt und den Uruguaymarkt. Der Rundgang endet am Hexenmarkt nahe der Plaza San Francisco mit der imposanten Kathedrale. Am Abend erwarten Sie ein exquisites Dinner im renommierten Restaurant „Gusto“, wo traditionelle bolivianische Küche modern interpretiert wird. (F/A)

7 La Paz

Am Morgen besuchen Sie mit Ihrem Guide einen lokalen Markt in La Paz und kaufen Zutaten für Ihren Kochworkshop. Anschließend geht es zum Restaurant „Mi Chola“, wo Sie traditionelle bolivianische Gerichte zubereiten und genießen. Am Nachmittag erkunden Sie das koloniale Zentrum von La Paz, besuchen die San Francisco Kirche, das Goldmuseum, den Murillo-Platz und den Aussichtspunkt „Killi Killi“. Anschließend sehen Sie das Mondtal und genießen eine Fahrt mit der Seilbahn „Teleférico“ mit herrlichem Blick auf die Stadt. (F/M)

8 La Paz – Uyuni

Transfer zum Flughafen El Alto für Ihren Flug nach Uyuni. Nach Ankunft besichtigen Sie den Zugfriedhof mit historischen Dampflokomotiven. Weiterfahrt nach Colchani zum Salar de Uyuni, wo Sie die „Ojos

de Sal“ und die Insel Incahuasi mit ihren riesigen Kakteen besuchen. Höhepunkt des Tages ist ein traditionelles „Aphapi“-Mittagessen inmitten der Salzwüste, eine andine Praxis des gemeinsamen Mahlzeittelens, die Solidarität und Kooperation betont. (F/M/A)

9 Uyuni

Nach dem Frühstück fahren Sie zum beeindruckenden Tunupa Vulkan und besuchen Coquesa, bekannt für seine präkolumbianischen „Mumien“ und Chullpares (turmförmige Grabstätten). Auf der Rückfahrt nach Uyuni genießen Sie einen atemberaubenden Sonnenuntergang – ein perfekter Moment für Fotos. (F/M/A)

10 Uyuni – La Paz – Sonneninsel

Transfer zum Flughafen für Ihren Flug nach La Paz und weiter zur charmanten Ortschaft Copacabana am Titicacasee. Besuchen Sie die „La Gruta de Lourdes“-Pilgerstätte mit ihrer malerischen Aussicht. Danach wandern Sie nach Sampaya und weiter zum Bootsanlegeplatz. Eine einstündige Bootsfahrt bringt Sie zur Isla del Sol, dem heiligen Ort der Inkas. Dort besichtigen Sie die Pilko-kaina-Ruinen und wandern zur Lodge, wo Sie übernachten werden. (F/M/A)

11 Sonneninsel

Heute besuchen Sie per Boot den nördlichen Teil der Isla del Sol, um die Ruinen von La Chincana und die Heiligen Felsen zu erkunden. Anschließend wandern Sie zurück zur Ecolodge. Zum Mittagessen genießen Sie „Huatia“, ein traditionelles Gericht, das in einem Erdentopf gegart wird. Huatia, ähnlich

wie Pachamanca, wird in einem handgefertigten, mit Holz beheizten Ofen aus Erde zubereitet. (F/M/A)

12 Sonneninsel – Mondinsel – La Paz

Heute verlassen Sie die Isla del Sol und besuchen die benachbarte „Isla de la Luna“ (Mondinsel). Die Isla de la Luna beherbergt den Inka Tempel „Íñak Uyu“. Während Ihres Aufenthalts können Sie die majestätischen Gipfel der Cordillera Real bestaunen. Nach der Besichtigung geht es mit dem Boot zurück nach Copacabana. Von dort erfolgt der private Transport zurück nach La Paz. (F/M)

13 La Paz

Letzter Tag Ihrer Bolivienrundreise. Transfer zum Flughafen für Ihren Heimflug. (F)

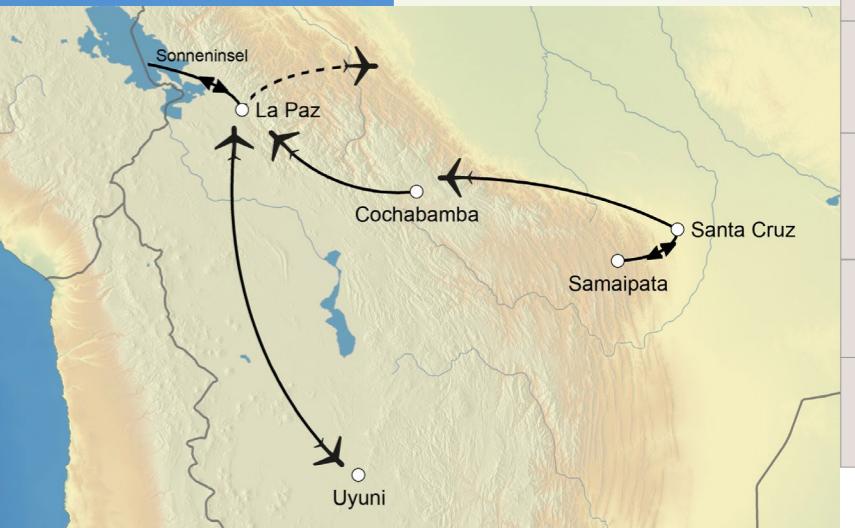
Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Dez.	täglich	6.790,- 8.510,-
2025	Jan.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Feb.	täglich	6.790,- 8.510,-
	März	täglich	6.790,- 8.510,-
	Apr.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Mai	täglich	6.790,- 8.510,-
	Jun.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Jul.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Aug.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Sep.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Okt.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Nov.	täglich	6.790,- 8.510,-
	Dez.	täglich	6.790,- 8.510,-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5472



Costa Rica
Mexico
Panama
Guatemala
Nicaragua
Belize
El Salvador
Honduras
Kuba
Dom Rep
Kleine Antillen
Peru
Bolivien
Ecuador
Kolumbien
Brasilien
Paraguay
Argentinien
Chile
Uruguay

Kolumbien kulinarisch erleben



Privatreise

12 Tage Rundreise ab Bogotá bis Cartagena

- ★ Moderne Metropolen und Kaffeezone mit Wachspalmen
- ★ Kultur, Natur und Kulinarik hautnah erleben
- ★ Märkte, Street Food und mit einheimischen kochen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ alle innerkolumbianischen Flüge wie aufgeführt/Economy Class
- ✓ Übernachtungen während der Rundreise im DZ in gehobenen Mittelklassehotels
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Bogotá

Nach Ihrer Ankunft am Flughafen in Bogotá Transfer zum Hotel.

2 Bogotá

Heute starten Sie den Tag mit einem Besuch des typischen Marktes, um ein Gefühl für die Düfte und Geschmäcker zu bekommen. Jeder Stand ist geschmückt mit reifen Früchten in allen Größen und Formen, uralten Knollen, Milchprodukten aus dem Hochland, Kräutern mit erstaunlichen Kräften und dem Lächeln der Verkäufer, die uns zum Verweilen, Plaudern und Genießen einladen. Im Anschluss verwandeln Sie dann die Zutaten mit einem lokalen Koch in köstliche Gerichte aus dem kolumbianischen Rezeptbuch, die stolz unsere vielfältigen kulinarischen Einflüsse zeigen. Nach dem Essen fahren Sie mit der Seilbahn auf den Monserrate, den heiligen Pilgerberg von Bogotá, von dem aus Sie einen atemberaubenden Blick auf die pulsierende Neun-Millionen-Metropole und die umliegenden Hochebenen genießen können. (F/M)

3 Bogotá

Nach dem Frühstück entdecken Sie mit Ihrem Reiseleiter die Stadt. Im weltberühmten Goldmuseum tauchen Sie tief

in die Vergangenheit ein und bestaunen eine beeindruckende Sammlung von über 30.000 präkolumbischen Goldartefakten (montags geschlossen), die im Laufe der Jahrhunderte gefunden wurden. An der imposanten Plaza de Bolívar erkunden Sie die umliegenden Regierungsgebäude, bevor Sie weiter in die malerische und bunte Altstadt von La Candelaria sich begeben. Der Schmelztiegel Bogotá präsentiert die Geschmäcker der verschiedenen Regionen an seinen Marktständen, Imbissbuden und Streetfood-Ständen. Auf der Tour erleben Sie die Vielfalt frischer Säfte in einem traditionellen Obstladen im historischen Zentrum Bogotás, probieren Empanadas Vallunas, mit Fleisch, Huhn und Gemüse gefüllte Teigtaschen. Außerdem wird Ihnen gezeigt, wie die traditionelle heiße Schokolade Bogotás hergestellt wird und woher sie kommt. Am Gründungsort Bogotas, dem Chorro de Quevedo, lernen Sie Chicha kennen, ein maisvergoren Getränk, das von den Muisca-Indianern, die in Bogotá und Umland lebten, auch als „Göttertrunk“ genannt wurde. Chicha wurde einst für Feierlichkeiten und Rituale der Muisca-Kultur verwendet. Heutzutage ist Chicha wieder beliebt. Während eines Workshops entwickeln Sie ein Verständnis für die konfliktive Geschichte des Getränks, verstehen den



handwerklichen Brauprozess von Chicha und Bier und lernen viel über die jeweiligen Zutaten. Natürlich darf auch eine ausgiebige Verkostung nicht fehlen. (F)

4 Bogotá - Kaffeezone

Transfer vom Hotel zum Flughafen in Bogotá und kurzer Flug nach Pereira. Nach Ihrer Ankunft am Flughafen Transfer zur Unterkunft. Am Abend entspannen Sie sich am Feuer und genießen ein kolumbianisches Barbecue. Auf Wunsch kann die Begleitung eines Trios von Folkloremusikern organisiert werden, wie sie normalerweise auf den Plätzen unserer Städte zu finden sind und die Boleros oder Serenaden singen. (F/A)

5 Kaffeezone

Heute unternehmen Sie einen Tagesausflug ins Cocora-Tal, das gilt als eines der schönsten Täler Kolumbiens und es ist nicht schwer zu verstehen warum. Das Tal in der kolumbianischen Kaffeezone beherbergt nicht nur den Nationalbaum des Landes, sondern bietet auch eine atemberaubende Kulisse für Wanderungen und Ausritte (nicht im Preis enthalten). Die Quindianische Wachspalme erreicht eine Höhe von bis zu 60 Metern und ist damit eine der höchsten Palmenarten der Welt. Die Rückfahrt ins Hotel führt durch eine malerische Kulisse von Hügeln und Haziendas. Ein Halt im traditionellen und farbenfrohen Salento, einem der schönsten Kaffeedörfer, rundet den Tagesausflug ab. Sie können durch die Straßen und über den Hauptplatz schlendern und nach köstlichem Kaffee und liebevoll gefertigtem Kunsthandwerk Ausschau halten. In einem netten Lokal können Sie außerdem die bei den Kolumbianern beliebte Trinkschokolade mit Käse probieren. Ebenfalls sehr schön ist Filandia, das Dorf, das Sie als nächstes besuchen. Auch hier genießen Sie den malerischen Anblick von



Cartagena | Kolumbien



Kaffeezone | Kolumbien

blumengesäumten Balkonen und bunt bemalten Wänden, Türen und Fensterläden - die typisch verschönerte und gepflegte Kolonialarchitektur der traditionellsten Kaffeedörfer der Region. (F)

6 Kaffeezone

Bei einem halbtägigen Ausflug, Mitten in der Kaffeezone, in den Bergen besuchen Sie Lilia, Gabriel, Karen und Gelén. Sie sind eine Familie, die Ihnen einen typischen Tag einer kolumbianischen Bauernfamilie zeigen und anhand von allerlei Geschichten, ihrer lokalen Küche (inklusive Mittagessen) und viel Kaffee näherbringen. Eine authentische Erfahrung, bei der Sie Ihre eigene Kaffeepflanze einpflanzen können.

Nachmittags Optional: Verkostung von tropischen Früchten im Hotel Sazagua

Zurück im Hotel können Sie die süßen, sauren und bitteren Früchte erforschen und Ihre Sinne mit der Farbe, dem Geruch und dem Geschmack dieser natürlichen Köstlichkeiten wecken. Ein Erlebnis, bei dem Sie entdecken werden, was unter der Schale jeder Frucht steckt und wie die Kolumbianer täglich mit ihnen umgehen, in Form von Säften, Desserts, Eiscreme, Süßigkeiten und vielem mehr. Eine gastronomische Tour voller kolumbianischer Aromen. (F/M)

7 Kaffeezone - Medellín

Morgens fahren Sie über die „Kaffeeautobahn“ durch grüne Berghügellandschaften nach Medellín (Dauer 5-6 h). Auf dem Weg haben Sie die Möglichkeit ein typisches Mittagessen zu genießen. Der Abend steht zur freien Verfügung. (F)



Costa Rica
Mexico
Panama
Guatemala
Nicaragua
Belize
El Salvador
Honduras
Kuba
Dom Rep
Kleine Antillen
Peru
Bolivien
Ecuador
Kolumbien
Brasilien
Paraguay
Argentinien
Chile
Uruguay



Medellín und erreichen die Botero Plaza, einen Park, der dem kolumbianischen Bildhauer und Maler Fernando Botero gewidmet ist. Mit der modernen Metro-Seilbahn fahren Sie hinauf nach Santo Domingo, einem ehemals berüchtigten Viertel, das einst von Bandengewalt geprägt war. Während Sie den atemberaubenden Blick über Medellín genießen, erfahren Sie mehr über die beeindruckende Transformation dieser einst gefährlichsten Stadt Kolumbiens zu einer pulsierenden Metropole, die heute für Kunst, Kultur, Wirtschaft, Innovation und Technologie steht. (F/M)

9 Medellin - Cartagena

Transfer vom Hotel zum Flughafen und Flug von Medellin nach Cartagena. Nach Ihrer Ankunft am Flughafen in Cartagena Transfer zum Hotel. (F)

10 Cartagena

Sie besichtigen heute die Highlights der Stadt Cartagena: die Kirche San Pedro Claver und das Castillo de San Felipe, eine gewaltige Festung voller Geschichten und Geheimnisse, die sich in ihren steinernen Gewölben verbergen. Sie betreten die ummauerte Stadt durch ihren offiziellen Eingang, den Torbogen des Uhrenturms (Torre del Reloj). Sie erfahren mehr über die Gründungsgeschichte der Stadt und die vielen Legenden und machen sich auf den Weg durch die gepflasterten Straßen. Dabei probieren Sie einige typische Street Food Gerichte der Stadt, exotische Früchte, frittierte Speisen, Süßigkeiten, Getränke und vieles mehr. Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung. (F)



Botero-Platz | Kolumbien

Optional Rumverkostung in Getsemani: Sie wagen sich in eine unterhaltsame Welt und lernen etwas über das berühmteste Getränk der Karibik, den RUM. Sie beginnen Ihre Tour mit einem Spaziergang durch das malerische Viertel Getsemani. In einer gemütlichen Bar in Getsemani probieren Sie 5 verschiedene kolumbianische Rumsorten, die als die besten der Welt katalogisiert sind. Diese ganze Geschmacksexplosion wird von der besten kolumbianischen Schokolade begleitet; eine Kombination, die Sie sicher nie vergessen werden.

11 Cartagena

Dieser Tag steht Ihnen zur freien Verfügung. (F)

Optional können Sie einen Ganztagesausflug zur Insel Barú - Acasí Privatstrand unternehmen. Transfer vom Hotel zum Hafen. Der entspannende Ausflug beinhaltet eine 45-minütige private Bootstour durch das türkisblaue Wasser, vorbei an abgelegenen Inselchen und blühendem Meeresleben. Der Strand hat eine maximale Kapazität von 10 Personen, um maximale Privatsphäre zu garantieren. Mittagessen wird am Strand serviert: Fisch des Tages, Reis mit Kokosnuss, Patacones, Salat und Getränke. Ankunft im Hotel am Nachmittag.

12 Cartagena

Im Laufe des Tages Transfer zum Flughafen in Cartagena oder zum Badehotel (Möglichkeit zur Badeverlängerung). (F)



Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	5.695,- 6.945,-
	Dez.	täglich ab 01. bis 04.	5.695,- 6.945,-
2025	Jan.	täglich ab 25. bis 31.	6.195,- 7.445,-
	Feb.	täglich	6.195,- 7.445,-
	März	täglich	6.195,- 7.445,-
	Apr.	täglich ab 21. bis 30.	6.195,- 7.445,-
	Mai	täglich	6.195,- 7.445,-
	Jun.	täglich ab 01. bis 19.	6.195,- 7.445,-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5489



Kulinarisches Abenteuer am Äquator



Privatreise

15 Tage Rundreise ab Quito bis Guayaquil

- ★ Quito und Cuenca, zwei charmante Anden-Städte
- ★ Malerische Landschaften entlang der Straße der Vulkane
- ★ Kulinarische Erlebnisse

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Hotels der Mittelklasse oder gehobenen Kategorie (Ausnahme: einfaches Gästehaus in Guamote)
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Quito

Ankunft in Quito, privater Transfer zum Hotel im ruhigen Stadtteil San Marcos in der kolonialen Altstadt. Willkommencocktail auf der Dachterrasse des Hotels mit einem tollen Ausblick auf das Wahrzeichen von Quito, die „Jungfrau vom Panecillo“.

2 Quito

Geführte Tour durch den ikonischen, 1952 gegründeten Mercado Central, wo Sie exotische Früchte probieren und frische Zutaten für das heutige Mittagessen einkaufen. Anschließend Kochkurs mit Küchenchef Juan C. Donoso im Restaurant INÉS, der traditionelle ecuadorianische Rezepte mit avantgardistischen Techniken veredelt. Natürlich dürfen Sie das vollbrachte Werk (3-Gänge Menü) dann auch verkosten. Am Nachmittag lernen Sie Quitos koloniale Altstadt kennen, die seit 1978 zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört. Sie besuchen die zentrale Plaza Grande und besichtigen die schönsten Kirchen von Quito, den auf Grundmauern eines Inkapalastes erbauten Franziskaner-Konvent und die prunkvolle Jesuitenkirche La Compañía. Zum Abschluss besuchen Sie das älteste Restaurant im historischen Zentrum von Quito, die 1858 gegründete Heladería San Agustín. Hier können Sie ein traditionelles „Paila-Eis“ probieren. (F/M/A)

3 Quito – Zuleta

Fahrt auf der nördlichen Panamerica in die Provinz Imbabura. Kurze Stopps unterwegs in Guayabamba, wo Sie die exotische Frucht Chirimoya probieren, und in Cayambe, um dort die traditionsreichen Bizcochos mit feinem Bläterkäse zu kosten. Ankunft auf der historischen Hacienda Zuleta aus dem 17. Jahrhundert. Hier genießen Sie ein dreigängiges Mittagessen authentischer ecuadorianischer Küche mit frischen Zutaten aus dem Bio-Gemüsegarten. Am Nachmittag Programm nach Wahl in der Hacienda, wir empfehlen einen Besuch des Kondorschutzprojektes und der hauseigenen Käserei. Inbegriffenes Abendessen (3-Gänge Menü) in der Hacienda. (F/M/A)

4 Zuleta – Otavalo – San Clemente – Zuleta

Fahrt auf landschaftlich schöner Strecke zum San Pablo See am Fuße des Vulkans Imbabura. Besuch des berühmten Kunsthandwerksmarkts rund um die Plaza de los Ponchos in Otavalo. Danach Fahrt zur Cuyococha Kraterlagune auf etwa 3.200 Metern Höhe, deren Caldera durch eine vulkanische Explosion vor über 3.000 Jahren entstand. Hier können Sie einen Spaziergang entlang des Kraterrands zu verschiedenen Aussichtspunkten unternehmen, während Ihr Reiseleiter Ihnen die andine Flora und

Fauna erklärt. Zum Mittagessen werden Sie in der indigenen Dorfgemeinschaft San Clemente erwartet. Sie erhalten einen authentischen Einblick in die traditionelle Lebensweise, indigene Kultur und Kosmovation. Am späteren Nachmittag Rückkehr in die Hacienda Zuleta. Inbegriffenes Abendmenü. (F/M/A)

5 Zuleta – Cayambe – Cotopaxi

Weiterfahrt nach Süden. Bei Cayambe besuchen Sie die Hacienda La Compañía de Jesús, eine der ältesten in Ecuador. Die heutigen Besitzer widmen sich der Rosenzucht, dem schönsten Exportschlager Ecuadors. Besichtigung des Show Rooms und der Rosenplantage. Anschließend dreigängiges Mittagessen im französisch-neoklassischen Haupthaus der Hacienda von 1919. Weiterfahrt nach Süden mit Besuch des Äquatormonuments Quitsato. Bei Machachi fadeln Sie auf die ursprüngliche, landschaftlich eindrucksvolle „Ruta de los Volcanes“ ein. Ankunft in der Hacienda El Porvenir, die harmonisch eingebettet im Páramo auf 3.600 Höhenmetern liegt. Dreigängiges Abendessen à la Carte, wir empfehlen das Rinderfilet an Blaubeer-Sauce. (F/M/A)

6 Cotopaxi Nationalpark – Bergnebelwald

Auf holpriger Schotterpiste fahren Sie durch das wenig frequentierte Nordportal in den Cotopaxi Nationalpark. Der Cotopaxi ist mit 5.897 m der zweithöchste Berg Ecuadors und einer der höchsten aktiven Vulkane der Erde. Möglicher Aufstieg zur Berghütte Refugio José Rivas (4.800 m) mit einem fantastischen Ausblick auf die Lahare-Felder und die umliegenden Vulkane und Foto-Stopp an der Limpiopungo Lagune. Mit etwas Glück können Sie im Nationalpark Wildpferde oder einen Andenschakal beobachten. Sie verlassen den Nationalpark und besuchen die Hacienda San Agustín de Callo, die über einen Inkatemple aus dem 15 Jhd. erbaut wurde. In einem filmreifen Speisesaal mit Original-Inkamauern genießen Sie eine cremige Kartoffelsuppe mit Käse und Avocado (locro de papa). Danach Fahrt über die östliche Andenkordillere in den subtropischen Bergnebelwald. Exquisites 7-Gänge Degustationsmenü aus saisonalen Produkten aus den Anden und dem Amazonastiefland. (F/M/A)

7 Bergnebelwald – Puerto Misahualli

Am Morgen exotisches Birdwatching und Kanutour durch den Bergnebelwald. Danach Weiterfahrt ins tropische Amazonas-Tiefland und entlang des Río Napo, einem späteren Zufluss des Río Amazonas

und auf welchem Francisco de Orellana 1541 seine Expedition auf der Suche nach dem legendären Goldland El Dorado startete. Ankunft in der Hamadryade Lodge, die auch für ihre ecuadorianisch-französische Cuisine bekannt ist. Mittagessen in der Lodge und Nachmittag zur freien Verfügung. Am Abend unternehmen Sie eine Nachtwanderung und begeben sich auf die Suche nach nachtaktiven Dschungelbewohnern, während sich eine unheimliche Geräuschkulisse um Sie herum entfaltet. Abendessen in der Lodge. (F/M/A)

8 Puerto Misahualli

Programm nach Wahl im Amazonas-Urwald. Wir empfehlen eine Bootstour auf dem kleinen Seitenfluss Río Arajuno und den Besuch einer indigenen Dorfgemeinschaft, wo Sie auch amazonisch-exotische Köstlichkeiten wie „Maito de pescado“ oder einen kross gebrillten Chontacuro-Spieß (Larven des Schwarzen Palmrüsslers) degustieren können. Rückkehr in die Lodge und inbegriffenes Abendessen. (F/M/A)

9 Puerto Misahualli – Wasserfallroute – Baños

Fahrt auf der Wasserfallroute entlang der steil bewaldeten Rücken des Llanganates-Nationalparks und der tief eingeschnittenen Schlucht des Río Pastaza. Wanderung zum Wasserfall „Pailón del diablo“, der sich aus rund 80 Metern tosend in die Teufelsschlucht hinunterstürzt. Am Nachmittag Spaziergang durch das beschauliche Wallfahrtsstädtchen Baños de Agua Santa (1.800 m), malerisch gelegen in einem Talkessel eingebettet zwischen Bergen und dem aktiven Vulkan Tungurahua, am Schmelzpunkt zwischen dem Andenhochland und dem Amazonasbecken. Übernachtung in einem romantischen SPA-Hotel weit oberhalb des Ortes, von wo Sie einen tollen Ausblick genießen und im hausigen im SPA- und Wellnessbereich die Seele baumeln lassen können. Inbegriffenes Abendessen im Hotel. (F/A)

10 Baños – Chimborazo Nationalpark – Riobamba

Weiterfahrt zum Chimborazo Bergmassiv. Der inaktive Vulkan Chimborazo ist mit 6.263 m Höhe der höchste Berg Ecuadors und gilt wegen seiner Nähe zum Äquator als der der Sonne am nächsten gelegene Punkt auf der Erde. Fahrt zur Carell-Schutzhütte auf 4.850 m. Bei guter Höhenverträglichkeit können Sie von dort zu Fuß bis zur Whymper-Schutzhütte auf 5.000 m aufsteigen und (vermutlich) einen neuen persönlichen Höhenrekord aufstellen. Am Nachmittag Ankunft in der geschichtsträchtigen Hostería La Andaluza - Hacienda Chuquipogio (3.320 m), wo sich

seinerzeit auch Unabhängigkeitskämpfer Simón Bolívar aufhielt. Dreigängiges Abendessen à la Carte. Die Spezialität des Hauses ist auf Vulkanstein gegrilltes Rinderfilet. (F/A)

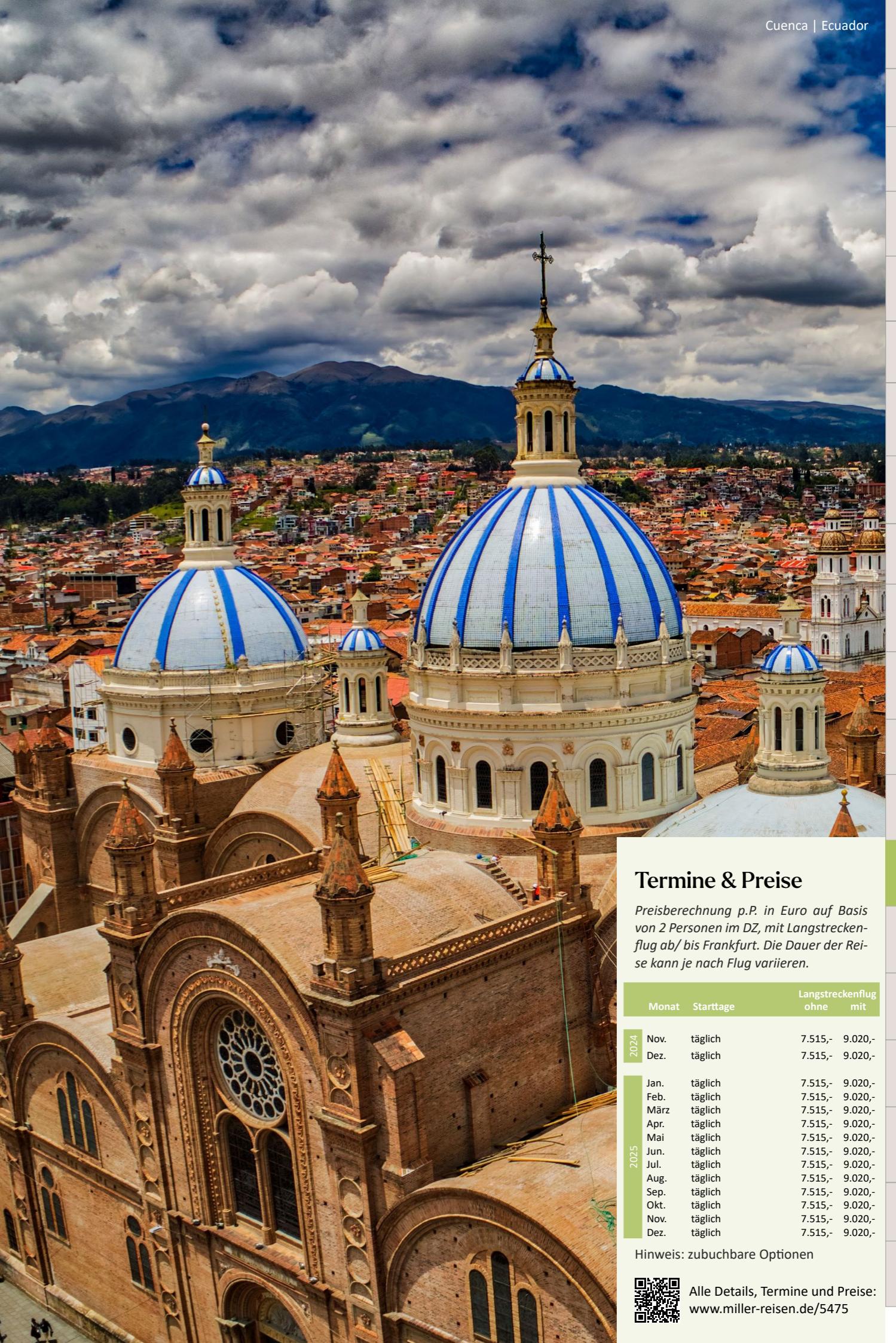
11 Riobamba – Guamote

Diesen Tag starten Sie mit einem Besuch der indigenen Gemeinschaft Inti Sisa in Guamote, einer der traditionellsten Regionen Ecuadors und einem anschließenden Besuch des authentischen, lokalen Marktes von Guamote (Marktag donnerstags). Erkunden Sie einige der von Inti Sisa unterstützten Projekte in den umliegenden Dörfern. Sie besuchen das Bildungszentrum, eine Grundschule und das Haus einer Weberin, die Ihnen zeigt, wie Ponchos aus Schafs- und Alpakawolle hergestellt werden. Zudem besuchen Sie eine Familie und erfahren mehr über das Leben in den Bergen. Am Nachmittag zeigen Ihnen die Gemeindemitglieder wie „Empanadas“ gemacht werden. Übernachtung im authentischen Gästehaus der Gemeinschaft. (F/M/A)

12 Guamote – Ingapirca – Cuenca

Morgens brechen Sie auf in Richtung Aucasí und besuchen den Aussichtspunkt der berühmten Teufelsnase in Tolote (aktuell ohne Zugfahrt). Anschließend setzen Sie die Reise Richtung Süden fort zur bedeutendsten präkolumbianischen Inka-Ruinenstätte Ecuadors: Ingapirca, gelegen auf über 3.000 m Höhe in den südlichen Anden. Sie erkunden die beeindruckenden Steinmauern der Inkas sowie den älteren Mondtempel der Kanari, der noch heute sichtbar ist. Zum Mittagessen erwarten Sie ein köstliches 3-Gänge Menü im Restaurant La Posada de Ingapirca. Wir empfehlen die Quinoa-





Suppe als Vorspeise und „Seco de Cordeiro“, ein zartes Lammgericht, als Hauptgang. Nachmittags fahren Sie weiter nach Cuenca, wo Sie abends nach ca. 4 Stunden Fahrt ankommen. (F/M)

Tipp: Gerne reservieren wir Ihnen einen Tisch im authentischen Tiesto's Cafe Restaurant, wo das Essen in Tontöpfen serviert wird. Probieren Sie das Rinderfilet oder Riesengarnelen – das Degustationsmenü ist ebenfalls sehr empfehlenswert.

13 Cuenca – El Cajas Nationalpark – Cuenca

Heute besuchen Sie den märchenhaften Cajas Nationalpark, nur 30 Kilometer nordwestlich von Cuenca gelegen. In den atemberaubenden Höhen von 3.100 bis 4.500 Metern über dem Meeresspiegel erwartet Sie eine faszinierende Landschaft mit über 230 Bergseen, mystischen Nebelwäldern und den einzigartigen „Elfenwäldern“ aus moosbewachsenen Papierbäumen. Halten Sie Ausschau nach einigen der über 152 Vogelarten, darunter Kolibris, Berg-Tukane und vielleicht sogar einen seltenen Andencondor. Nach einer kurzen Wanderung kehren Sie zurück nach Cuenca. Zum Mittagessen (nicht inklusive) haben Sie die Wahl: Genießen Sie frische Forelle in der Hosteria Dos Chorreras im Nationalpark oder probieren Sie das authentische ecuadorianische Gericht „Cuy“ (Meerschweinchen) im Restaurant Tres Estrellas in Cuenca. Am Nachmittag erkunden Sie die koloniale Altstadt Cuencas. Die Kulturremetropole Ecuadors verzaubert mit kopfstein gepflasterten Straßen, blumengeschmückten Plätzen und kunstvollen Fassaden. Lassen Sie sich von der charmanten und nostalgischen Atmosphäre dieser UNESCO-Weltkulturerbe-Stadt inspirieren. (F)

14 Cuenca – Kakao-Finca – Guayaquil

Heute setzen Sie Ihre Reise nach Guayaquil fort. Nach etwa drei Stunden Fahrt erreichen Sie die Hacienda Cacao y Mango. Hier erwarten Sie eine faszinierende Kakaotour, die Ihnen die Herstellung von Schokolade unter dem Motto „Vom Baum zur Tafel“ näherbringt. Sie besichtigen die Kakaoplantagen, lernen das Rösten und Mahlen der Kakaobohnen kennen. Eine Verkostung von frischen Kakaoprodukten und Kakaosatz gehört ebenso dazu wie das Herstellen Ihrer eigenen handgefertigten Schokoladentafel mit getrockneten Früchten. Die Tour endet mit einem speziellen Mittagessen, das sorgfältig auf die Kombination von Speisen und Wein abgestimmt ist. Am Nachmittag fahren Sie weiter nach Guayaquil, Ecuadors größter Stadt. Sie unternehmen eine Stadtrundfahrt und besichtigen unter anderem die Kathedrale, die Uferpromenade Malecón 2000 und den charmanten Stadtteil Las Peñas. Den krönenden Abschluss Ihrer kulinarischen Rundreise durch Ecuador erleben Sie im renommierten Restaurant Casa Julián, das 2022 zu den „Latin America's 50 Best Restaurants“ zählte. Inmitten der üppigen Natur des Parque Histórico Guayaquil genießen Sie ein exquisites 8-Gänge-Degustationsmenü (ohne Getränke). Das Restaurant ist bekannt für seine Meeresfrüchte aus der nahegelegenen Pazifikküste sowie für die Verwendung lokaler Zutaten wie Kakao, Avocado und Kokosnuss. (F/M/A)

15 Guayaquil

Sie werden von Ihrem Hotel abgeholt und zum Flughafen gebracht. Damit endet Ihre unvergessliche kulinarische Rundreise durch Ecuador. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Dez.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Jan.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Feb.	täglich	7.515,- 9.020,-
	März	täglich	7.515,- 9.020,-
	Apr.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Mai	täglich	7.515,- 9.020,-
	Jun.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Jul.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Aug.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Sep.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Okt.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Nov.	täglich	7.515,- 9.020,-
	Dez.	täglich	7.515,- 9.020,-
2025			

Hinweis: zubuchbare Optionen



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5475



Kulinarisches Galápagos



Privatreise

5 Tage Island Hopping ab/bis Baltra

- ★ Unbewohnte Inseln und ursprüngliche Tierwelten entdecken
- ★ Abwechslungsreiche Mischung aus Wanderungen und Schnorcheltouren
- ★ Kulinarische Erlebnisse aus der maritimen Küche

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in einem Hotel der gehobenen Mittelklasse
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ Private englischsprechende Reiseleitung für die Landausflüge auf Santa Cruz
- ✓ Drei Bootstouren zu unbewohnten Inseln auf Gruppenbasis (max. 16 Teilnehmer) mit einem englischsprechenden Naturführer
- ✓ Schnorchelausrüstung (Maske, Flossen, Schnorchel)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Baltra – Santa Cruz

Nach der Landung am Flughafen Baltra werden Sie von Ihrem englischsprachigen Reiseleiter empfangen. Zunächst überqueren Sie den Itabaca Kanal, um auf die Insel Santa Cruz zu gelangen, hier fahren Sie dann weiter ins Hochland der Insel, wo Sie die majestätischen Riesenschildkröten in ihrer natürlichen Umgebung erleben können und einen faszinierenden Lavatunnel erkunden. Am Nachmittag unternehmen Sie einen Ausflug in die fantastische Tortuga Bay, einem der schönsten Strände auf Galápagos. Etwa 40-minütige Wanderung (ca. 2,5 km) durch einen Wald von Palo Santo und Opuntia-Kakteen, in dem Sie einheimische Vogelarten wie Darwin-Finken, Galápagos-Spottdrosseln und Gelbspötter beobachten können. Zuerst erreichen Sie die strömungsstarke, bei Surfern beliebte Playa Brava. Entlang der vulkanischen Felsen sind Meeresschnecken, Galápagos-Krähen und Vögel zu beobachten. Dahinter liegt die ruhige Bucht er Playa Mansa, in der man schwimmen und gelegentlich sogar Baby-Hammerhaie antreffen kann. Am Abend erwarten Sie ein Dinner im Restaurant Midori, eine köstliche Kombination aus lokalen Zutaten und japanischer Fusionsküche. Zur Auswahl stehen Vorspeise, Hauptgericht oder Sushi, Dessert und ein Getränk. (M/A)

2 North Seymour

Nach dem Frühstück begeben Sie sich zum Treffpunkt für Ihren aufregenden Bootsausflug zur Insel North Seymour. North Seymour ist zwar eine relativ kleine Insel, sie ist aber vor allem für ihre vielfältige Tierwelt bekannt. So bieten die meist blattlosen Sträucher den Pracht-Fregattvögeln sichere Nistplätze. Die Blaufußtölpel begnügen sich mit dem staubig-sandigen Boden für ihre Nester, die Sie aus nächster Nähe bestaunen können. Neben Vögeln beheimatet die Insel auch Meeresschnecken, Landeguane und Seelöwen. Nach der Inselerkundung haben Sie die Möglichkeit, schnorcheln zu gehen. (F/M)

3 Bartolomé

Heute erwarten Sie ein weiterer aufregender Bootsausflug, diesmal zur Insel Bartolomé mit dem markanten Pinnacle Rock, die ikonischste und meistfotografierte Vulkanlandschaft im Archipel. Während des Aufstiegs zu verschiedenen Aussichts-

punkten genießen Sie faszinierende Ausblicke auf die vulkanischen Formationen, die das Bild dieser einzigartigen Insel prägen. Gegenüber präsentiert sich die Insel Santiago mit ihren zahlreichen Tuffkegeln und erkalteten Lavaströmen. Anschließend haben Sie die Möglichkeit im kristallklaren Wasser zu schnorcheln, wo Sie die faszinierende Meeresfauna bewundern können. Halten Sie Ausschau nach den bunten Fischen und vielleicht sogar den Galapagos-Pinguinen, die in diesem lebhaften Ökosystem zu Hause sind (F/M)

4 Pinzón

Ihr letzter Bootsausflug am heutigen Tag führt Sie zur Insel Pinzón. Die Insel wird von Felsen, niedriger stacheliger Vegetation und spärlichem Baumbestand dominiert. Ihre Tour umfasst die Penguin Bay, ein hervorragendes Schnorchel-Gebiet mit kristallklarem Wasser, in dem Besucher

Seelöwen, Schildkröten, Riffhaie, Rochen und manchmal sogar Pinguine entdecken können. Während der Tour machen Sie auch eine Pause zum Angeln, der gefangene Fisch wird frisch zubereitet und als Sashimi serviert. Danach führt die Reise noch zur La Fe Bucht, die von Mangrovenwäldern umgeben ist und in der zahlreiche Meerleguane beobachtet werden können.

Nach Ihrer Rückkehr in Puerto Ayora gehen Sie zu Ihrem Abschiedsessen in das Restaurant Almar. Von September bis Dezember haben Sie die Möglichkeit, Hummer als besondere Spezialität der Galapagos-Inseln zu genießen. Alternativ können Sie sich für Pez Brujo (Skorpionfisch) oder köstliche Riesen-garnelen entscheiden. (F/M/A)

5 Santa Cruz - Baltra

Heute besuchen Sie am Morgen die Charles Darwin Forschungsstation, wo Sie eine Vielzahl von Riesenschildkrötenarten bewundern können. Dabei erhalten Sie faszinierende Einblicke in das Alter und die Herkunft der einzelnen Schildkröten. Anschließend erfolgt der Transfer von Puerto Ayora zum Flughafen Baltra, von wo aus Sie Ihren Flug nach Quito oder Guayaquil antreten werden. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.p. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	2.650,-
	Dez.	täglich bis 29.	2.650,-
2025	Jan.	täglich	2.650,-
	Feb.	täglich	2.650,-
	März	täglich	2.650,-
	Apr.	täglich	2.650,-
	Mai	täglich	2.650,-
	Jun.	täglich	2.650,-
	Jul.	täglich	2.650,-
	Aug.	täglich	2.650,-
	Sep.	täglich	2.650,-
	Okt.	täglich	2.650,-
	Nov.	täglich	2.650,-
	Dez.	täglich	2.650,-

Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5476



Manabis Küche



Privatreise

5 Tage Rundreise ab/bis Guayaquil

- ★ Entlang der „Ruta del Spondylus“
- ★ Charmante Fischerdörfer und traumhafte Sandstrände
- ★ Wiege der ecuadorianischen Kulinarik

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Hotels der gehobenen Kategorie
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Besichtigungen und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ Transfer von Guayaquil nach Puerto Cayo mit einem spanischsprechenden Fahrer (Tag 1)
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung (Tag 3-5)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5

1 Guayaquil – Los Frailes – Puerto Cayo

Abfahrt in Richtung Norden nach „Los Frailes“, einer der schönsten Strände Ecuadors. Hier haben Sie die Möglichkeit sich zu entspannen oder eine Wanderung zum Aussichtspunkt zu unternehmen, von dem aus Sie die beeindruckende Landschaft genießen können. Am späten Nachmittag erreichen Sie den malerischen Ort Puerto Cayo, wo ein köstliches Abendessen im Hotel Las Tanusas auf Sie wartet. Dieses Hotel gilt als das schönste an der ecuadorianischen Küste und bietet ein außergewöhnliches Restaurant direkt am Meer. Lassen Sie sich von einer kulinarischen Reise verwöhnen, die die traditionelle Küche der Manabitas zelebriert und dabei Inspirationen aus den vorspanischen Kulturen mit moderner Gastronomie kombiniert. (M/A)

2 Puerto Cayo

Genießen Sie den Vormittag am Strand oder lassen Sie die Seele baumeln. Am Mittag erwarten Sie ein besonderes Highlight: eine Ceviche-Cooking-Class! Hier erfahren Sie, warum die Ceviche aus der Provinz Manabí landesweit als die beste gilt. Sie werden die frischen Zutaten schneiden, eine erfrischende Limonade genießen und verschiedene Saucen und Gewürze ausprobieren. Während der Klasse lernen Sie

auch die Geschichten und die Menschen hinter diesen köstlichen Gerichten kennen und bereiten drei verschiedene Arten von Ceviche zu. Den restlichen Tag haben Sie zur freien Verfügung, um die Annehmlichkeiten des Strandes zu genießen. (F/M/A)

3 Puerto Cayo – Pile – Manta

Die heutige Reise führt Sie zunächst nach Pile, einer kleinen Ortschaft, die für seine handgefertigten Panamahüte berühmt ist. Hier haben Sie die Möglichkeit, den talentierten Kunsthändlern bei der Herstellung der authentischen Hüte zuzusehen und sich selbst ein schönes Exemplar zu einem fairen Preis zu sichern. Im Anschluss fahren Sie weiter nach Manta, der zweitgrößten Stadt an der ecuadorianischen Küste. Dort erwarten Sie ein besonderes Abendessen im Restaurant „Muya“ (Muy steht für die Manabita-Identität), wo in einem einladenden Ambiente die Haute

Cuisine von Muya zelebriert wird. Die kreative Speisekarte vereint regionale Zutaten wie Salprika, Longaniza, Kochbananen und eine Vielzahl frischer Meeresfrüchte, die in 90 % der Gerichte verarbeitet werden. (F/A)

4 Manta – Iche – San Clemente

Heute unternehmen Sie eine zweistündige Fahrt entlang der Küste, vorbei an Bahía de Caráquez und San Vicente, zur „Iche Escuela – Restaurante – Laboratorio“. Diese Einrichtung wurde nach dem Erdbeben im April 2016 ins Leben gerufen, um Lebensmittel als Mittel zur gesellschaftlichen Transformation zu nutzen und die Küche von Manabí zu fördern. Iche bietet ein innovatives Konzept, das eine Schule, ein Restaurant, ein Labor für kulinarische Innovation und einen Inkubator für gastronomische Start-ups umfasst. Zum Mittagessen erwarten Sie ein feines Degustationsmenü mit sechs Gängen und einer begleitenden Weinprobe (verfügbar Donnerstag-Sonntag). Nachmittags kehren Sie nach San Clemente zurück, wo Sie in einem schönen Strandhotel übernachten. Der Rest des Tages steht Ihnen zur freien Verfügung. (F/M)

5 San Clemente – Guayaquil

Der Vormittag steht Ihnen zur freien Verfügung, bevor es zurück nach Guayaquil geht. Transfer zum Flughafen für Ihren Heimbwz. Weiterflug. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Nov.	täglich	2.730,-
	Dez.	täglich bis 29.	2.730,-
Jan.		täglich	2.730,-
Feb.		täglich	2.730,-
März		täglich	2.730,-
Apr.		täglich	2.730,-
Mai		täglich	2.730,-
Jun.		täglich	2.730,-
Jul.		täglich	2.730,-
Aug.		täglich	2.730,-
Sep.		täglich	2.730,-
Okt.		täglich	2.730,-
Nov.		täglich	2.730,-
Dez.		täglich	2.730,-
2025			
Kleine Antillen			
Bolivien			
Ecuador			
Peru			

Alle Details, Termine und Preise: www.miller-reisen.de/5477





Ausflugspaket

Kolumbien | Peru



Ananas, Kakao und Stausee Tour

2 Tage Kurztrip ab/bis Bucaramanga

- ★ Lebrija, kolumbianische Hauptstadt der Ananas
- ★ Besuch des Stausees Topocoro, der auf Google maps nicht zu finden ist
- ★ Kakaofarm: von der Pflanze über die Produktionsschritte bis hin zur Schokolade

1 Bucaramanga – Lebrija – Topocoro Stausee – San Vicente de Chucurí

Morgens Fahrt von Bucaramanga nach Lebrija, die kolumbianische Hauptstadt der Ananas, bekannt für die beste Ananas Kolumbiens. Der Besitzer einer Ananasfarm wird Ihnen die Ananasfelder zeigen und Ihnen so einiges über die Pflanze, ihre Wachstumsphasen und über die Behandlung der Pflanze beibringen. Sie lernen mehr über die Art und Weise, wie man die leckerste Ananas aussucht, ob es sich um eine organische Anbauweise handelt und ob die Frucht bereits verdorben ist. Von Lebrija fahren Sie ca. 1 Stunde weiter bis zum Stausee von Topocoro, der für den Staudamm „Hidrosogamoso“ vor etwa vier Jahren angelegt wurde. Aufgrund der noch kurzen Existenz des Stausees ist er noch nicht so bekannt, weswegen es hier bisher nur wenig Tourismus gibt. Nicht mal auf google maps ist er verzeichnet. Der Stausee Topocoro hat eine hohe Wassertemperatur (so warm wie die Karibik), was ihn zum perfekten Ort zum Schwimmen machen. Am Nachmittag fahren Sie mit einem Motorboot zu zwei verschiedenen Wasserfällen, die man nur mit einem Boot erreicht. Der erste hat eine Höhe von 20 Metern und Sie kommen an einem Teil des bekannten Chicamocha Canyon vorbei, von wo aus Sie eine herrliche Aussicht genießen können. Der zweite Wasserfall besteht aus mehreren kleinen Wasserfällen, die einige natürliche Wasserbecken (Gumpen) speisen. Hier können Sie die verschiedenen Wasserfälle hinauf klettern und in die Wasserbecken springen. Sie fahren weiter ins Dorf San Vicente de Chucurí.

2 San Vicente de Chucurí – Kakaotour – Bucaramanga

An diesem Tag werden Sie eine Kakaotour machen. Die Region San Vicente de Chucurí ist eine der größten Kakaoproduzenten Kolumbiens, hier kommen etwa 13 % des landesweit produzierten Kakao her. Sie liegt in unmittelbarer Nähe des Nationalparks Serranía de los Yariguies, ein einzigartiges Ökosystem und Einkommensquelle für die dort lebenden Menschen im Kakao-, Kaffee- und Obstgeschäft. Darüber hinaus ist die Region für ihre qualitative und nachhaltige Kakaoproduktion bekannt. Angekommen auf einer Kakaofarm, heißt Sie die hier ansässige Familie mit einer Tasse Kakao willkommen und erzählt Ihnen, welche Bedeutung der Kakao für die Region und für das Leben der Einwohner hat. Sie machen einen Rundgang durch die Kakaowälder, die zu der Farm gehören, lernen den agronomischen Umgang mit der Pflanze kennen und können die Artenvielfalt des Anbaugebietes bestaunen. Nach dem Rundgang können Sie alle Produktionsschritte nachverfolgen von der Ernte bis zur Schokolade und zum Schluss lernen Sie verschiedene Produkte auf Basis von Kakao kennen während Sie die ruhige und friedliche Atmosphäre der Farm genießen. Ein hausgemachtes Mittagessen auf der Farm ist inklusive. Am Nachmittag kehren Sie nach Bucaramanga zurück. (F/M)

Enthalte Leistungen:

- ✓ Übernachtung in einer einfachen Unterkunft
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers, Besichtigungen, Bootstouren und Eintrittsgelder wie beschrieben
- ✓ englisch- oder spanischsprechende örtliche Reiseleitung (Programm im internationalen Teilnehmerkreis)
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.p. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Nov.	täglich	595,-	-
	Dez.	täglich	595,-	-
2025	Jan.	täglich	595,-	-
	Feb.	täglich	595,-	-
	März	täglich	595,-	-
	Apr.	täglich	595,-	-
	Mai	täglich	595,-	-
	Jun.	täglich	595,-	-
	Jul.	täglich	595,-	-
	Aug.	täglich	595,-	-
	Sep.	täglich	595,-	-
	Okt.	täglich	595,-	-
	Nov.	täglich	595,-	-

Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5466



Cusco – Machu Picchu: Gourmet-Abenteuer

6 Tage Rundreise ab/bis Cusco

- ★ Machu Picchu – Weltwunder der Inka
- ★ Gourmet-Erlebnis im Restaurant „MIL“
- ★ Salzminen von Maras & Terrassen von Moray

1 Cusco – Heiliges Tal

Nach Ihrer Ankunft am Flughafen in Cusco, Transfer zum Heiligen Tal mit Besuch des Ortes Chinchoro, bekannt für sein Kunsthhandwerk. (M)

2 Heiliges Tal

Ihre Tour beginnt heute bei den Salzminen von Maras, welche von dem strahlenden Weiß des Salzes dominiert werden. Danach besichtigen Sie Moray mit seinen runden Terrassen, die einem Amphitheater ähneln.

Anschließend genießen Sie beim Mittagessen im renommierten Restaurant „MIL“ eine Geschmacksreise durch die acht umliegenden Ökosysteme. (F/M) *Restaurant montags geschlossen.*

3 Heiliges Tal – Aguas Calientes

Heute besuchen Sie zunächst den Markt von Pisac, auf dem Sie die Vielfalt der lokalen Handwerkskunst erleben können.

Hier haben Sie die Möglichkeit, authentische Souvenirs zu erwerben und in das tägliche Leben der Einheimischen einzutauchen. Im Anschluss geht es weiter zur beeindruckenden Festung von Ollantaytambo, einem der letzten noch bewohnten Inka-Dörfer.

Nach dem Mittagessen fahren Sie ca. 1,5 Stunden mit dem Zug durch das Urubamba Tal bis nach Aguas Calientes. (F/M/A)

4 Aguas Calientes – Machu Picchu – Poroy - Cusco

Am frühen Morgen fahren Sie mit dem Shuttlebus zum Eingang der Inka-Zitadelle von Machu Picchu. Bei einer geführten Besichtigungstour durch die Anlage erleben Sie die einzigartige Lage und die architektonische Meisterleistung, die dieses Bauwerk charakterisieren und Machu Picchu zu einem der 7 modernen Weltwunder machen. Am Nachmittag geht es mit dem Zug zurück nach Poroy und weiter nach Cusco. (F)

Ihr Reiseleiter holt Sie am Hotel ab und Sie besichtigen die wichtigsten Plätze in Cusco bei einem Rundgang (zu Fuß) durchs historische Zentrum. Dabei sehen Sie unter anderem die Kathedrale sowie den Sonnen-tempel Koricancha. Anschließend besuchen Sie die im Umland von Cusco liegenden Ruinen von Sacsayhuaman, Qenqo, Puca Pucara und Tambomachay.

Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung. Am Abend erwarten Sie ein 5-Gänge-Gourmet-Dinner im „MAP CAFÉ“ Restaurant (zu Fuß erreichbar). (F/A)

6 Cusco
Transfer zum Flughafen. (F)

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen in DZ in Mittelklasse-hotels – Superior Variante verfügbar
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Nov.	täglich	2.615,-	-
	Dez.	täglich	2.615,-	-
2025	Jan.	täglich	2.615,-	-
	Feb.	täglich	2.615,-	-
	März	täglich	2.615,-	-
	Apr.	täglich	2.615,-	-
	Mai	täglich	2.615,-	-
	Jun.	täglich	2.615,-	-
	Jul.	täglich	2.615,-	-
	Aug.	täglich	2.615,-	-
	Sep.	täglich	2.615,-	-
	Okt.	täglich	2.615,-	-
	Nov.	täglich	2.615,-	-
	Dez.	täglich	2.615,-	-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5473

Wein, Wüste und Weltwunder

4 Tage Rundreise ab/bis Lima

- ★ Flug über die mysteriösen Nasca-Linien
- ★ Verkostung erlesener Weine und Pisco
- ★ Wüstenoase Huacachina

1 Lima – Pisco - Paracas

Genießen Sie eine komfortable Fahrt im privaten Fahrzeug von Lima nach Paracas. Auf dieser etwa dreistündigen Fahrt erleben Sie die abwechslungsreiche Küstlandschaft Perus. Lehnen Sie sich zurück, während Ihr Fahrer Sie sicher und bequem zu Ihrem Ziel bringt. Vom Flugplatz in Pisco überfliegen in einem modernen Kleinflugzeug die Ebenen von Nasca. Während des etwa 1,5-stündigen Flugs haben Sie die Gelegenheit, unvergessliche Fotos von den berühmten Geoglyphen zu machen, darunter der Kondor, der Kolibri und viele andere mysteriöse Figuren, die nur aus der Luft vollständig zu sehen sind. Dieses Erlebnis bietet Ihnen einen beeindruckenden Blick auf eines der größten archäologischen Rätsel der Welt. Anschließend werden Sie zu Ihrem Hotel nach Paracas gebracht. (A)

2 Paracas – Ica

Am Morgen brechen Sie zu einer zweistündigen Bootsfahrt auf, um die faszinierenden Ballestas-Inseln zu erkunden. An Bord eines überdachten Ausflugsschiffs gleiten Sie vorbei am beeindruckenden Canadabro, einer mysteriösen Geoglyphe, die in die Wüstendünen geschart wurde und zu den Nasca Linien gehört. Weiter geht es zu den Ballestas-Inseln, die oft als „Mini-Galapagos“ bezeichnet werden und für ihre reichen Kolonien von Seelöwen und Humboldt-Pinguinen bekannt sind. Genießen Sie die Fahrt und bestaunen Sie die vielfältige Tierwelt dieser einzigartigen Inseln. Anschließend fahren Sie im privaten Fahrzeug von Paracas nach Ica. Hier besuchen Sie das renommierte Weingut Santiago Queirolo, dessen Geschichte bis ins Jahr

1880 zurückreicht. Ein Sommelier führt Sie durch die Weinberge und das Anwesen, erklärt Ihnen den Unterschied zwischen den Trauben und ihre Reifung, und zeigt Ihnen die Destillerie, wo der berühmte Pisco hergestellt wird. Zum Abschluss genießen Sie eine Weinverkostung, bei der Sie die edlen Weine und Piscos der Marke probieren können. Der Tag endet mit einem entspannten Abendessen im Hotel. (F/A)

3 Ica

Der Tag beginnt mit einer Besichtigung des Regionalmuseums in Ica, das beeindruckende Mumien und Artefakte aus der Paracas- und Nasca-Kultur beherbergt. Anschließend geht es weiter zur malerischen Oase Huacachina, umgeben von gewaltigen Sanddünen. Nach einem leckeren Mittagessen im Restaurant „La Olla de Juanita“ erwartet Sie ein aufregendes Abenteuer mit einem Sand-Buggy durch die Dünen. Unterwegs können Sie die atemberaubende Landschaft fotografieren oder sich im Sandboating versuchen. (F/M) *Bitte beachten Sie, Personen mit Rücken-, Nacken- oder Herzproblemen sowie Schwangeren sollten nicht an dieser Tour teilnehmen.*

4 Ica – Lima

Am letzten Tag Ihrer Reise kehren Sie nach Lima zurück. Unterwegs machen Sie Halt an der historischen Hacienda San José, einem prachtvollen Landhaus aus dem 17. Jahrhundert. Inmitten wunderschöner Gärten genießen Sie ein köstliches Mittagessen. Sie haben außerdem die Möglichkeit, die faszinierenden Katakombe der Hacienda zu erkunden, bevor Sie Ihre Reise nach Lima fortsetzen. (F/M)

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen in DZ in Mittelklasse-hotels – Superior Variante verfügbar
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Transfers und Fahrten nur mit spanisch-sprechendem Fahrer
- ✓ Stadtbesichtigung Ica und Ausflug Huacachina inkl. Buggies Tour mit privater englischsprechender Reiseleitung
- ✓ Überflug Nasca Linien, Bootsfahrt Ballestas Inseln und Pisco Tour im Hotel in Ica mit weiteren internationalen Teilnehmern und englischsprechender örtlicher Reiseleitung
- ✓ deutschsprechende Reiseleitung gegen Aufpreis (Tag 1-4)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Nov.	täglich	2.095,-	-
	Dez.	täglich	2.095,-	-
2025	Jan.	täglich	2.095,-	-
	Feb.	täglich	2.095,-	-
	März	täglich	2.095,-	-
	Apr.	täglich	2.095,-	-
	Mai	täglich	2.095,-	-
	Jun.	täglich	2.095,-	-
	Jul.	täglich	2.095,-	-
	Aug.	täglich	2.095,-	-
	Sep.	täglich	2.095,-	-
	Okt.	täglich	2.095,-	-
	Nov.	täglich	2.095,-	-
	Dez.	täglich	2.095,-	-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5474





Ausflüge

Kolumbien | Peru | Ecuador

Street Food Tour zu Fuß

Geschmackvolle Entdeckungen durch die Straßen von Bogotá



Dauer: ca. 4-5 Stunden | Bogotá

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ deutschsprechende Reiseleitung
- ✓ Transfer ab/bis Altstadthotel (andere Stadtteile auf Anfrage)
- ✓ Obstsätze, Empanadas, heiße Schokolade, Maischnaps und exotische Früchte

Dadurch, dass Kolumbien aus verschiedene Klimazonen und Kulturen besteht, ist das Land aus kulinarischer Perspektive äußerst attraktiv und interessant. Während einer halbtägigen Tour probieren Sie sich von exotischen Obstsäften über mit Fleisch und Gemüse gefüllte Empanadas (kolumb. Vallunas), durch den Schmelziegel Bogotá. Bei einem Workshop zur Zubereitung einer klassischen heißen Schokolade wartet das „süße Finale“ auf Sie. Auf einem kleinen lokalen Markt ergänzen tropische Früchte dieses Geschmackserlebnis. Zum Digestif probieren Sie einen „Cacha“, einen typischen fermentierten Maischnaps aus den Anden, direkt am Plaza Chorro de Quevedo.

Agrarökologischer Kochkurs

Kochen mit frisch geernteten Zutaten

Heute steht ein ganz besondere Aktivität im Programm. Fahrt von Medellin ca. 30 Minuten etwas ausserhalb der Stadt bis zur Bio – Finca von Doña Martha. Diese Farm hat bereits mehrere Bio-Siegel erhalten und wird selbstversorgend betrieben. Sie besuchen die Gärten und pflücken



Dauer: ca. 4 Stunden | Medellín

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ deutschsprechende Reiseleitung
- ✓ Transfer ab/bis Unterkunft in Medellin
- ✓ Mittagessen

gemeinsam die Zutaten, mit denen Sie anschliessend ein leckeres Mittagessen zubereiten werden. Das Menü variiert je nach den Gemüsearten, die während dem Besuch reif sind und geerntet werden können.

Panelera Tradition erleben

Die Kunst des traditionellen kolumbianischen Süßens



Dauer: ca. 6 Stunden | Medellín

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ deutschsprechende Reiseleitung
- ✓ Transfer ab/bis Unterkunft in Medellin
- ✓ Mittagessen

Die Panela ist ein emblematisches und traditionelles Produkt der kolumbianischen Kultur, dessen Geschichte Jahrhunderte zurückreicht. Es handelt sich um ein natürliches Süßungsmittel, das aus dem Saft des Zuckerrohrs gewonnen wird und gekocht und zu einer festen Form konzentriert wird. Sein unverwechselbarer Geschmack macht ihn zu einem wesentlichen Bestandteil der kolumbianischen Küche und des täglichen Lebens. Sie begeben sich auf eine Reise durch Zeit und Tradition und besichtigen einem Fa-

Costa Rica
Mexico
Panama
Guatemala
Nicaragua
Belize
El Salvador
Honduras
Dom Rep
Kuba
Peru
kleine Antillen
Ecuador
Bolivien
Paraguay
Argentinien
Chile
Uruguay

Mittagessen in der Skylodge

Ein kulinarisches Abenteuer in luftiger Höhe

Genießen Sie ein außergewöhnliches Mittagessen in einer transparenten Kapsel, die 400 Meter über dem heiligen Tal der Inkas schwebt. Dieses einzigartige Erlebnis für Feinschmecker und Abentuerer startet mit dem Aufstieg, den Sie entweder per Klettersteig oder über eine Kombination von Ziplines und Abseilen zurücklegen. Während Sie sich den peruanischen Köstlichkeiten hingeben, genießen Sie einen spektakulären Blick auf das magische Tal. Ein unvergessliches Erlebnis, das Abenteuer und Gastronomie auf beeindruckende Weise vereint.



Dauer: ca. 7-8 Stunden | Cusco

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ 4-Gang Menü inklusive Getränken
- ✓ englischsprechende örtliche Reiseleitung und weiteren internationalen Teilnehmern
- ✓ Transfers ab/bis Hotel Cusco
- ✓ Inklusive Zutritt Klettersteig und Zipline
- ✓ Equipment (Helm, Sicherungsgurt, Handschuhe, Zipline-Set und Klettersteig-Set)

Lima Bike & Food Tour

Eine genussvolle Radtour durch peruanische Geschichte und Küche

Während dieser Tour erkunden Sie Lima per Fahrrad. Sie besuchen Miraflores und das romantische Künstlerviertel Barranco. Während Sie das koloniale Erbe der Stadt entdecken, machen Sie immer wieder Halt, um auch die peruanische Küche zu erkunden. Probieren Sie sich durch Ceviche, Lomo Saltado, Causa Rellena und vieles mehr, (während Sie nebenbei die Kalorien gleich wieder abstrampeln)



Dauer: ca. 4 Stunden | Miraflores

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ englischsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Transfers ab/bis Hotel Miraflores
- ✓ Aufpreis deutschsprechende Reiseleitung 140,00€ pro Person

Marktbesuch mit Kochkurs

Gemeinsames Kochen im Hause der Familie Aliaga



Dauer: ca. 6-7 Stunden | Miraflores

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Transfers ab/bis Hotel Miraflores
- ✓ Abschlag Kochkurs Abendessen (ohne Marktbesuch): 50,00 € pro Person

Zubereitung einiger der bekanntesten Gerichte Perus. Nach getaner Arbeit und um neue Erfahrungen reicher, können Sie die Kreationen natürlich auch verkosten.

Abendessen in einem Gourmet Restaurant

Zu Besuch bei „The World's 50 Best Restaurants“



Die peruanische Küche hat in den letzten Jahren international begeistert, wobei mehrere Restaurants in die „World's 50 Best Restaurants“-Liste aufgenommen wurden. Erleben Sie ein außergewöhnliches Abendessen in einem erstklassigen Restaurant, das die Vielfalt der peruanischen Küche auf kreative Weise präsentiert. Genießen Sie ein raffiniertes Menü, das traditionelle Zutaten mit innovativen Techniken vereint.

Dauer: ca. 2-4 Stunden / Lima, Arequipa, Cusco

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Transfers ab/bis Hotel
- ✓ Preis auf Anfrage

Costa Rica
Mexico
Panama
Guatemala
Nicaragua
Belize
El Salvador
Honduras
Kuba
Dom Rep
Peru
Bolivien
Ecuador
Kolumbien
Brasilien
Paraguay
Argentinien
Chile
Uruguay

To'ak & Fundación Guayasamín

Ein sinnliches Erlebnis zwischen Schokolade und Kunst

Erleben Sie eine exklusive Chocolate & Art Experience, eine einmalige Reise der Sinne, welche die reichhaltige Geschichte, Kunst und Schokolade von Ecuador zelebriert, dem Ursprungsland des Kakao.

Der ecuadorianische Maler Oswaldo Guayasamín ist einer der berühmtesten Künstler Lateinamerikas. Seine Werke wurden in vielen der renommiertesten Museen und Galerien der Welt ausgestellt. Sein ehemaliges Wohnhaus im mondänen Stadtteil Bellavista, hoch über der Stadt gelegen mit einem weitreichenden Blick über Quito, beherbergt heute sein Stiftungsmuseum und ist zusammen mit der Capilla del Hombre eine der ikonischsten Sehenswürdigkeiten von Quito von Weltformat.

To'ak Chocolate, geboren und ansässig in Ecuador, verwendet die älteste und seltenste Kakaosorte der Welt namens „Nacional“, die in Piedra de Plata angebaut wird und als „Arriba“ bekannt ist, um limitierteste Editionen aus ecuadorianischer „Single Origin“ Zartbitterschokolade herzustellen. Die Flaggschiff-Edition wurde vier Jahre lang in einem Cognac-Fass aus französischer Eiche gereift und wird für 385 Dollar pro Tafel verkauft, womit sie als die teuerste Schokolade der Welt gilt.

Zuerst erhalten Sie eine private Führung durch Guayasamins Haus und seine intimsten Gemächer, die von einem Kunstspezialisten des Museums geleitet wird. Dabei werden Ihnen die wichtigsten Stücke Guayasamins privater Kunstsammlung gezeigt, die archäologische Ausgrabungsstücke, koloniale und zeitgenössische Werke umfasst. Sie erhalten

Dauer: ca. 4 Stunden | Quito

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Schokoladen-Verkostung mit Spirituosen-Pairing (Whisky oder Tequila)
- ✓ private Museumsführung mit einem Kunstexperten

einen einzigartigen Einblick in das Leben eines der kreativsten Köpfe Lateinamerikas im vergangenen Jahrhundert.

Danach haben Sie eine exklusive Verkostung von edler To'ak-Schokolade. Diese findet in Guayasamins privatem Weinkeller statt, in dem er einst bedeutende Persönlichkeiten wie Fidel Castro, Gabriel García Márquez, Francois Mitterrand, den Fürsten von Monaco und den König von Spanien zu Gast hatte.

Ähnlich wie bei einer Weinverkostung werden Sie von einem Spezialisten durch eine umfassende Verkostung von rohen und gerösteten Kakaobohnen und vier verschiedenen Editionen von To'ak-Schokolade geführt. Sie erhalten Informationen über die verschiedenen ecuadorianischen Kakaosorten, das Terroir, die Fermentationsmethoden, die Fassreifung und den Einfluss dieser Produktionsvariablen auf den Geschmack und das Aromaprofil der einzelnen Schokoladenausführungen. Um das Erlebnis zu vertiefen, verwenden wir als Pairing eine Spirituose (Whisky oder Tequila), welche diese Sinneserfahrung auf wilde und unerwartete Weise steigern kann.

Zum Abschluss der Tour erhalten Sie eine Führung durch die architektonisch ausgezeichnete Capilla del Hombre, die keiner Gottheit im Himmel sondern den Völkern Lateinamerikas von Mexiko bis Argentinien als Aufruf an ihre Einheit gewidmet ist und in welcher sich die beeindruckendsten, häufig überdimensionalen Werke des großen Meisters befinden.



Quito Tour der Sechs Sinne

Ein Fest der Farben, Aromen und Klänge



Dauer: ca. 5-6 Stunden | Quito

Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Transfers ab/bis Hotel Quito

entdecken Sie die lokale Gastronomie mit traditionellen ecuadorianischen Gerichten. Im San Marcos-Viertel besuchen Sie das Muñoz Marino Aquarellmuseum und schlendern durch pastellfarbene Straßen mit familiengeführten Geschäften und Cafés. Zum Abschluss Ihrer Tour genießen Sie in einem umgebauten Haus aus dem 17. Jahrhundert einen erfrischenden Cocktail auf der Terrasse mit Blick auf den Panecillo-Hügel und den Sonnenuntergang – ein Genuss für alle Sinne!

Saraguro: zwischen Gourmetessen und Tradition

Kulinarische Höhepunkte und kulturelle Begegnungen



Dauer: ca. 6-7 Stunden | Saraguro

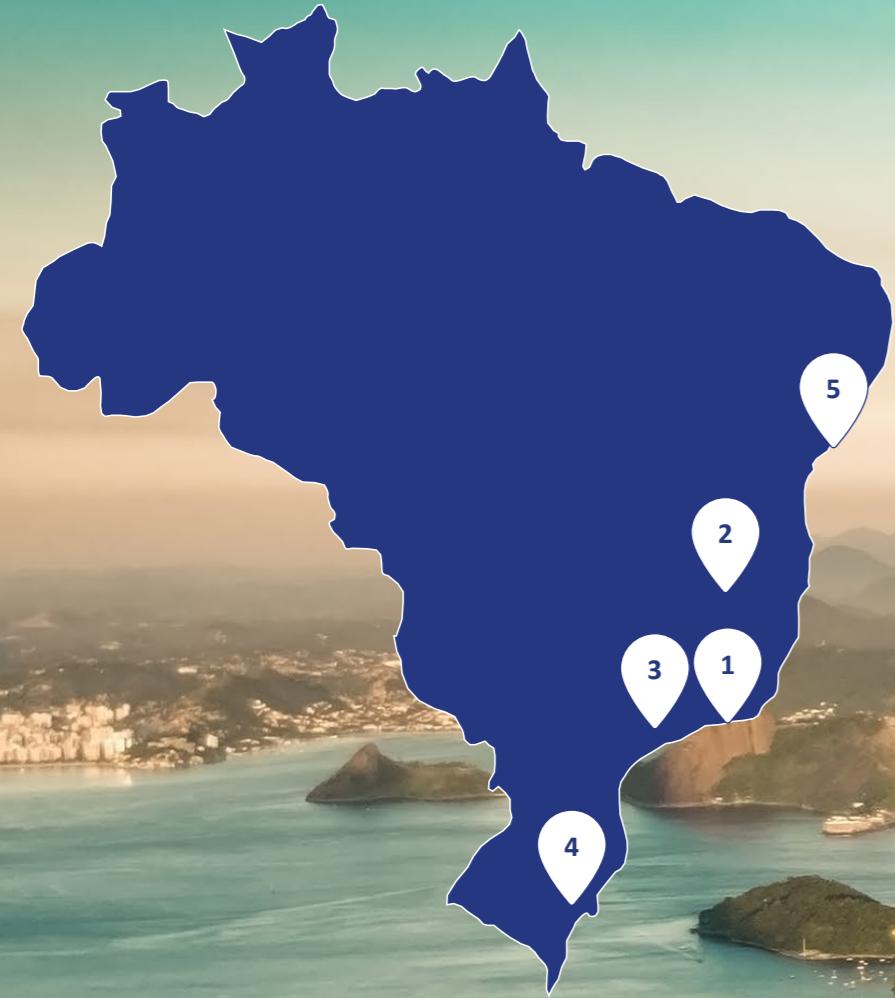
Durchführung: täglich ab 2 Personen

Enthaltene Leistungen:

- ✓ deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Transfers ab/bis Hotel Cuenca

Sie brechen in den Süden Ecuadors auf, um nach etwa zwei Stunden Fahrt durch die sanften Gebirgslandschaften den charmanten Ort Saraguro zu erreichen. Hier pflegt eine überwiegend indigene Bevölkerung lebendig ihre Traditionen. Besonders auffällig sind die charakteristischen schwarzen Trachten der Männer und die einzigartigen Kuhflecken-Hüte, die die kulturelle Identität der Saraguros widerspiegeln. Bei Ihrem Besuch haben Sie die Möglichkeit, das handwerkliche Geschick der lokalen Bevölkerung hautnah zu erleben. Sie besuchen die talentierte Weberin Carmén Sarango und die kunstvolle Keramikwerkstatt Guamán, wo Sie die Feinheiten traditioneller Techniken

kennenlernen. Als kulinarisches Highlight erwarten Sie im renommierten Gourmet-Restaurant „ShamuiCo“ ein raffiniertes 10-Gänge-Menü mit dem Titel „Experiencia Runa Chef“. Lassen Sie sich von den köstlichen Aromen und der kreativen Zubereitung lokaler Spezialitäten verzaubern und verkosten Sie dazu eine Auswahl an lokalen Getränken. Auf dem Rückweg nach Cuenca halten Sie in der Panamahutwerkstatt von Francisco Sarango in der Gemeinschaft Tun-karta. Hier erhalten Sie spannende Einblicke in die Kunst der Hutproduktion. Danach kehren Sie mit unvergesslichen Eindrücken nach Cuenca zurück.



Südamerikas Osten

Brasilien

Rio de Janeiro

Die Kulinarik des Bundesstaates Rio de Janeiro zeichnet sich durch eine vielfältige Mischung aus traditionellen brasilianischen Aromen, frischen Meeresfrüchten und Einflüssen der afro-brasilianischen Küche aus.



Minas Gerais

Die Kulinarik von Minas Gerais zeichnet sich durch herzhafte, rustikale Gerichte und frische, regionale Zutaten aus. Die Küche ist ländlich geprägt und legt Wert auf familiäre Rezepte. Minas-Käse ist zentral in vielen Gerichten, und die Region ist berühmt für seine Süßigkeiten wie „Doce de Leite“ (Karamell).



Sao Paulo

Die kulinarischen Spezialitäten São Paulos spiegeln die kulturelle Vielfalt der Stadt wider. Berühmt sind die Märkte wie der Mercado Municipal, wo frische Produkte und die beliebten Mortadella-Sandwiches angeboten werden. Zudem bietet die Stadt eine breite Palette internationaler Küchen und ist damit ein Schmelztiegel der Aromen.



Vale dos Vinhedos

Der Vale dos Vinhedos in Rio Grande do Sul ist ein bekanntes Weinbaugebiet Brasiliens, berühmt für seine exquisite, von der italienischen Einwanderung beeinflusste Gastronomie. Hier verbinden sich lokale Produkte und Weintraditionen zu vielfältigen kulinarischen Erlebnissen.



Salvador da Bahía

Die Kulinarik von Salvador da Bahia ist eine der vielfältigsten und geschmackvollsten in Brasilien, stark geprägt von afrikanischen, indigenen und portugiesischen Einflüssen.



5

Kulinарische Vielfalt entdecken: Genussreise durch den Südosten Brasiliens



Privatreise

15-tägige Rundreise ab Belo Horizonte bis Sao Paulo

- ★ Kultur, Natur und Kulinarik vereint
- ★ Metropolen und koloniales Erbe
- ★ Genussreise mit brasilianischen Highlights

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ im Hotel der Mittelklasse- und gehobenen Mittelklassekategorie
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Sammeltransfer mit weiteren Teilnehmern Rio de Janeiro – Paraty – Sao Paulo
- ✓ Deutsch- oder englischsprechende örtliche Reiseleitung (je nach Verfügbarkeit; Ausnahmen: Sao Paulo und Paraty mit englischsprechender RL)
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5



1 Belo Horizonte

Transfer vom Flughafen in Belo Horizonte zum Hotel. Am Abend Willkommensdinner: Die Menüverkostung „Käse: Leben und Zeit“ präsentiert die Vielfalt und Geschichte des berühmten Käses aus Minas Gerais in 8 Gängen. Tauchen Sie ein in die Welt des Käses und entdecken Sie seine tiefe Verbindung zur Region. (A)

2 Belo Horizonte

Während einer Stadtrundfahrt werden Sie im Pampulha-Seeviertel die ersten Kunstwerke von Oscar Niemeyer, Landschaftsprojekte von Burle Marx und Gemälde von Portinari sehen. Dieses Viertel gilt als frühes Beispiel zeitgenössischer Architektur in Brasilien. Teil des Stadtrundgangs ist auch ein Marktbesuch. Der Zentralmarkt in Belo Horizonte bietet traditionelle Köstlichkeiten aus Minas Gerais, darunter Käse, Wurstwaren, Gebäck und Süßigkeiten. Die lebhafte Atmosphäre mit farbenfrohen Ständen lädt Besucher ein, die lokale Küche kennenzulernen und authentische brasilianische Spezialitäten zu probieren. Mittagessen in einem traditionellen Restaurant ist inbegriffen. (F/M)

3 Belo Horizonte – Ouro Preto

Transfer nach Ouro Preto mit anschließender Stadtbesichtigung. Die Stadt wurde schnell zum Handelszentrum für Gold und Edelsteine in der Kolonialzeit. Die gut er-

haltene Architektur des 18. Jahrhunderts vermittelt Besuchern das historische Erbe der Stadt, die von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt ist.

Zu besichtigen sind die Kirche São Francisco de Assis, das Opernhaus und das Museum der Bergbauschule. Zum Mittagessen gibt es regionale Spezialitäten im Restaurant Conto de Réis. Genießen Sie ein Abendessen mit Geschichte im Restaurant Sebastião, wo die einzigartige Küche von Minas Gerais auf den historischen Pfaden der Estrada Real basiert.

Erleben Sie die reichhaltigen Aromen und faszinierenden Geschichten in einem kolonialen Ambiente. Dieses Erlebnis vereint Gastronomie, Kultur und Kunst und bereichert nicht nur Ihren Gaumen, sondern auch Ihr Verständnis für das Erbe von Minas Gerais. (F/A)

4 Ouro Preto

Wir verlassen Ouro Preto am Morgen und fahren zur Antonio Pereira Mine, bekannt für ihren kostbaren Topas, der hier in der Umgebung abgebaut wird. Danach besuchen wir die älteste Goldmine Brasiliens, „Mina da Passagem“, mit ihren beeindruckenden unterirdischen Galerien und einem natürlichen See. Seit ihrer Gründung im 18. Jahrhundert wurden etwa 35 Tonnen Gold abgebaut. Anschließend geht es nach Mariana, auch „Verzauberte Stadt“ genannt, die 1696 gegründet wurde. Wir erkunden die malerischen Straßen mit his-

torischen Gebäuden und besuchen die Kirche des Heiligen Franziskus von Assis sowie andere Attraktionen der Stadt. (F)

5 Ouro Preto - Tiradentes

Transfer von Ouro Preto nach Tiradentes. Im Anschluss Stadtrundfahrt durch São João Del Rei und Tiradentes. São João Del Rei ist eine typische Stadt in Minas Gerais, bekannt für ihre Kolonialarchitektur mit Barockkirchen und alten Häusern. Die reiche Geschichte versetzt Besucher in die goldene Zeit des Goldzyklus. Tiradentes gilt als eine der schönsten Städte der Region dank seiner kolonialen Kirchen, Gebäuden, Monumenten und engen Gassen bedeckt mit Kopfsteinpflaster. (F)

6 Tiradentes

Diese Tour führt Sie in die Geschichte und Kultur der handwerklichen Käseproduktion in Campo das Vertentes, dem historischen Ursprungsort des berühmten Rohmilchkäses. Erfahren Sie mehr über die Tradition des Minas-Käses, der von den Portugiesen eingeführt wurde und heute ein Symbol der Küche von Minas Gerais ist. Im Anschluss besuchen Sie die älteste Brennerei Brasiliens, die seit über 250 Jahren im Besitz der Nachkommen von Alferes Tiradentes ist und erleben Sie die Herstellung des besten weißen Cachaça. (F/M)

7 Tiradentes – Petrópolis – Rio de Janeiro

Transfer nach Petrópolis mit anschließender Stadtbesichtigung. Wir besuchen das Kaiserliche Museum, den ehemaligen Sommerpalast der kaiserlichen Familie. Zudem besichtigen wir den Kristallpalast und die neugotische Kathedrale São Pedro de Al-

cântara. Danach Transfer nach Rio de Janeiro. (F)

8 Rio de Janeiro

Heute erkunden Sie die Wahrzeichen von Rio de Janeiro. Eine malerische Fahrt entlang der Lagune Rodrigo de Freitas bringt Sie zum Corcovado-Hügel. Dort nehmen Sie den Zug zur Christusstatue auf 700 Metern Höhe, einem der 7 „neuen Weltwunder“. Genießen Sie die beeindruckende Aussicht, bevor Sie zum Mittagessen in ein typisches Grillrestaurant (Churrascaria; Mittagessen nicht inklusive) hinabsteigen. Ein weiteres Highlight ist der Zuckerhut, den Sie mit gläsernen Seilbahnen erreichen. Von dort aus erwarten Sie ein 360-Grad-Blick auf die Stadt und die Strände. (F)

9 Rio de Janeiro

Nachmittags erleben Sie mit dieser Kneipentour zu Fuß die lebendige Welt der Carioca und ihrer geliebten „Botecos“. Im charmanten, baumgesäumten Viertel Leblon begegnen Sie Einheimischen, die beim Trinken, Essen und Plaudern an den Theken verweilen. Unsere Tour führt Sie durch fünf Bars, wo Sie fünf beliebte Getränke Brasiliens genießen können: Flaschenbier, Fassbier, Batidas, Caipirinha und das angesagte Craft Beer. Lassen Sie sich zudem von typischen „Petiscos“ – köstlichen Bartergerichten – verwöhnen. (F/A)



10 Rio de Janeiro – Paraty

Sammeltransfer von Rio de Janeiro nach Paraty. Im Anschluss Stadtrundgang inklusive Cachaça-Verkostung. Entdecken Sie die Geschichte des UNESCO-Weltkulturerbes Paraty bei einem faszinierenden Rundgang durch die Altstadt. Ihr Reiseleiter erzählt von der portugiesischen Entdeckung Brasiliens und der Entwicklung der Stadt durch den Zucker-, Gold- und Kaffeeboom. Bewundern Sie die einzigartige Architektur des 18. Jahrhunderts und halten Sie Ihre schönsten Aufnahmen der kolonialen Gebäude fest. (F)

11 Paraty

Heute segeln wir mit einem Schoner zu den schönsten Stränden und Inseln der Bucht von Paraty. Wir halten dreimal für jeweils eine Stunde, um zu schwimmen und zu schnorcheln. Die genauen Standorte variieren je nach Wetter und Menschenmengen. Darunter gehören die Inseln Comprida, Algodão, Cotia und Praia Vermelha sowie die Strände von Lulas und Saco da Velha. Zum Abschluss des Tages genießen Sie ein Abendessen in einem eleganten Anwesen im historischen Zentrum von Paraty. Die talentierte Köchin Yara Roberts empfängt Sie in ihrer Küche und vermittelt Ihnen die Geschichte und Kultur Brasiliens, die sich in der brasilianischen Küche widerspiegelt. Während einer spannenden Kochvorführung erfahren Sie mehr über die Herkunft der Zutaten und internationale Einflüsse. Sie haben die Möglichkeit, selbst aktiv zu werden, bevor Sie eines der köstlichen Gerichte von Chefkoch Roberts probieren. (F/A)



12 Paraty – São Paulo

Sammeltransfer von Paraty nach São Paulo. Rest des Tages zur freien Verfügung. (F)

13 São Paulo

Erleben Sie die Highlights von São Paulo auf einer spannenden Tour! Beginnen Sie im Ibirapuera-Park und entdecken Sie architektonische Meisterwerke von Oscar Niemeyer. Bewundern Sie die Kirche Nossa Senhora do Brasil, das elegante Viertel Jardins und genießen Sie das kreative Flair von Vila Madalena. Überqueren Sie die Avenida Paulista und sehen Sie bedeutende Gebäude wie das Copan und die Metropolitanakathedrale. Beenden Sie Ihre Tour im orientalischen Viertel Liberdade, auch Japan-town genannt. Hier entdecken Sie dessen Geschichte, Geschäfte und köstliche Küche (Halt in einem typischen Restaurant, Mittagessen nicht inklusive). Liberdade ist das Zentrum der japanischen Einwanderung in São Paulo und beherbergt die größte japanische Kolonie außerhalb Japans. (F)

14 São Paulo

Erleben Sie eine spannende Reise durch die Welt des Kaffees aus Brasilien. Diese Tour bietet einen umfassenden Einblick in den gesamten Prozess von der



Pflanze bis zur Tasse. Beginnen Sie mit einer Führung durch die Kaffeplantage und lernen Sie Anbau- und Erntetechniken kennen. Erfahren Sie mehr über die Nachernteverarbeitung, das Trocknen und Sortieren der Bohnen. Besuchen Sie das Verarbeitungszentrum und entdecken Sie die Kunst des Kaffeeröstens. Zum Abschluss bereitet unser Barista drei verschiedene Spezialitätenkaffees zu, die Sie probieren und vergleichen können. (F)

15 São Paulo

Erleben Sie eine unvergessliche Führung mit unseren Kakao- und Cabruca-Experten. Entdecken Sie die Phasen der Schokoladenherstellung, von der Kakaoernte bis zum fertigen Produkt. Lernen Sie den Kakaoanbau und das Cabruca-System kennen und erleben Sie die Prozesse der Fermentierung, Trocknung, Röstung und Conchierung. Genießen Sie ein Kakao-Mandel-Nugget und kreieren Sie Ihre eigene personalisierte Schokoladentafel, indem Sie Kakaogehalt, Zutaten und ein persönliches Foto auswählen. Zur gegebenen Zeit Transfer zum Flughafen. (F)



Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

	Monat	Starttage	ohne Flug	mit Flug
2024	Nov.	täglich	7.500,-	9.000,-
	Dez.	täglich	7.500,-	9.000,-
2025	Jan.	täglich	8.340,-	9.840,-
	Feb.	täglich	8.340,-	9.840,-
	März	täglich	8.340,-	9.840,-
	Apr.	täglich	8.340,-	9.840,-
	Mai	täglich	8.340,-	9.840,-
	Jun.	täglich	8.340,-	9.840,-
	Jul.	täglich	8.340,-	9.840,-
	Aug.	täglich	8.340,-	9.840,-
	Sep.	täglich	8.340,-	9.840,-
	Okt.	täglich	8.340,-	9.840,-
	Nov.	täglich	8.340,-	9.840,-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5462



Ausflugspaket

Brasilien



Prickelndes Weinerlebnis und Biergenuss im Vale dos Vinhedos

5 Tage Ausflugspaket ab/bis Porto Alegre

- ★ Besuch von renommierten Weingütern und Brauereien mit Verkostung
 - ★ Erlebnisfahrt mit dem Weinzug Maria Fumaça
 - ★ Eintauchen in die Vergangenheit der Italienischen Epoche

1 Porto Alegre - Bento Gonçalves – Vale dos Vinhedos

Transfer (ohne RL) von Porto Alegre nach Bento Gonçalves und weiter zum Weinanbaugebiet Vale dos Vinhedos in der Serra Gaúcha (ohne RL).

auf einem familiären Landgut während der Weinlesezeit, inklusive Traubensteinpfen, Weinverkostung und typischen Speisen. Genießen Sie faszinierende Attraktionen, die Ihnen die Weinherstellung der italienischen Einwanderer auf unterhaltsame Weise näherbringen (E/M).

2 Vale dos Vinhedos

Heute steht ein unvergessliches Wein-erlebnis durch die malerische Region Vale dos Vinhedos auf dem Programm. Besuchen Sie renommierte Weingüter wie Cave de Sol und Torcello, wo Sie exzellente Weine ver-kosten können. Tauchen Sie ein in die Welt der handgemachten Trüffel bei Devorata und entdecken Sie feinste Delikatessen im Empório La Vigna. Genießen Sie eine Pan-oramarundfahrt durch die Weinberge und erleben Sie ein idyllisches Picknick im Wein-berg des Weinguts Peterlongo. Eine Tour voller Genuss und Entdeckungen erwartet Sie in Vale dos Vinhedos. (F/LB)

 Vale dos Vinhedos

Entdecken Sie die Hauptattraktionen vereint auf einer Tour: Maria Fumaça, Weinlese und die Italienische Epopee. Erleben Sie die beliebte Tour durch die Serra Gaúcha mit dem Weinzug Maria Fumaça, bei dem Sie Shows der Italo-Gaucho Kultur genießen und entlang der Strecke zwischen Carlos Barbosa, Garibaldi und Bento Gonçalves Wein, Sekt und Traubensaft probieren. Tauchen Sie in die Vergangenheit ein mit der Italienischen Epopee, die die Geschichte der italienischen Einwanderung in die Region erzählt. Erleben Sie die Welt des Weinbaus

4 Vale dos Vinhedos

4 Erleben Sie heute eine genussvolle Reise durch die faszinierende Welt des Bieres, voller einzigartiger Aromen und spannender Brauereibesuche in der Region. Beginnen Sie mit einer Verkostung in der Brauerei Leopoldina, gefolgt von einer Besichtigung bei Blauth Bier. Genießen Sie ein Mittagessen vor Ort und probieren Sie exklusive Biere in der Brauerei Moinho Gracie-ma. Zum Abschluss gibt es eine Verkostung von hausgemachten Marmeladen. Lassen Sie sich von der prickelnden Atmosphäre der Brauereien verzaubern und erleben Sie eine unvergessliche Biertour, die all Ihre Sinne anspricht. (F/M)

Inhaltene Leistungen:				
Übernachtungen im DZ im Hotel Spa do Vinho				
Verpflegung laut Programm				
Ausflüge Transfers und Besichtigungen wie beschrieben				
Deutsch- oder englischsprechende örtliche Reiseleitung (je nach Verfügbarkeit)				
Umweltbeitrag grünes KLIMA				
Reichenerklärung siehe S. 5				
Termine & Preise				
<i>Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.</i>				
Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit	
Okt.	täglich	3.370,-	-	
Nov.	täglich	3.370,-	-	
Dez.	täglich	3.370,-	-	
Jan.	täglich	3.370,-	-	
Feb.	täglich	3.370,-	-	
März	täglich	3.370,-	-	
Apr.	täglich	3.370,-	-	
Mai	täglich	3.370,-	-	
Jun.	täglich	3.370,-	-	
Jul.	täglich	3.370,-	-	
Aug.	täglich	3.370,-	-	
Sep.	täglich	3.370,-	-	
Okt.	täglich	3.370,-	-	
Nov.	täglich	3.370,-	-	

Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5463





Ausflüge

Brasilien



Markterlebnis in Belem

Açaí – die brasilianische Wunderbeere
aus dem Amazonas-Regenwald

Geschichte:

Die Açaí Smoothie Bowl ist eine nationale Sensation, die ihren Ursprung in den Tropen Südamerikas hat. Seit Tausenden von Jahren nutzen einheimische Amazonas-Stämme die Beeren medizinisch, da sie das Immunsystem stärken, Entzündungen bekämpfen und zur Herzgesundheit beitragen. Açaí wächst in Büscheln an Bäumen im Amazonas-Delta, wo die „Ribeirinhos“ die Beeren sammeln, einweichen und das Fruchtfleisch für Suppen oder mit Fisch zubereiten.



Dauer: 9 Stunden.

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Englischsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Frühstück und Mittagessen

Erlebnis:

Um 5 Uhr werden Sie von Ihrer Reiseleitung am Hotel abgeholt, um gemeinsam den großen Markt Feira do Açaí in Belém zu besuchen, auf den die Händler mit dutzenden von Holzbooten ihre frischen Açaí-Beeren bringen. Sie schlendern über den Markt und besuchen dort die verschiedenen Bereiche, z.B. den Fleisch- und Fischmarkt, der aus der Zeit des Gummi-Booms stammt sowie den Marktbereich mit den tropischen Früchten. Frühstück und Mittagessen (lokale Küche) werden auf dem Markt eingenommen. Genießen Sie die regionale Küche mit einem Açaí-Saft als Beilage.

Gemeinsam Kochen in Salvador da Bahia

Ein Erlebnis mit Herz und Tradition



Dauer: 5 Stunden.

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Mittagessen

Gemeinschaftserlebnis:

Dieser besondere Ausflug findet in einer traditionellen Gemeinschaft in Salvador, im Stadtteil Urugua, statt. Gemeinsam mit dem Verband der Köche & Konditoren (ADOCI), gegründet von kochbegeisterten Frauen, erhalten Sie eine Einführung in die sozialen Projekte der Gemeinschaft. Sie be-

suchen den lokalen Markt, um Zutaten für den Kochkurs zu besorgen. Im Gemeinschaftshaus lernen Sie, wie eine Moqueca Mista (Fisch- und Krabbeneintopf) sowie ein typischer Nachtisch zubereitet wird. Zum Abschluss genießen Sie das köstliche Mittagessen, bei dessen Zubereitung Sie mitgeholfen haben.

Uruguay	Chile	Argentinien	Paraguay	Brasilien	Kolumbien	Ecuador	Bolivien	Peru	Antillen	Kuba	Honduras	El Salvador	Belize	Panama	Guatemala	Nicaragua	Costa Rica
---------	-------	-------------	----------	-----------	-----------	---------	----------	------	----------	------	----------	-------------	--------	--------	-----------	-----------	------------

Südamerikas Süden

Argentinien | Chile



4

5

3

Montevideo (Uruguay)



Montevideo, die Hauptstadt Uruguays, gilt als das Zentrum der Industrie, Kultur und Verwaltung und glänzt gleichzeitig mit südamerikanischem Temperament.

Buenos Aires (Argentinien)



Buenos Aires ist die kosmopolitische Hauptstadt Argentiniens. Das historische Zentrum bildet die Plaza de Mayo mit imposanten Gebäuden aus dem 19. Jh., wie dem berühmten Präsidentenpalast Casa Rosada.

Feuerland und Ushuaia (Argentinien)



Ushuaia liegt direkt am Beagle-Kanal- an der Südspitze Argentiniens - auf der Insel Feuerland und somit am „Ende der Welt“. Ein echtes Highlight ist der Tierra del Fuego Nationalpark.

Valparaíso (Chile)



Die Hafenstadt ist für ihre steilen Standseilbahnen und die bunten Hügel mit den farbenfrohen Häusern bekannt. Architektur und Kultur machen Valparaíso zum UNESCO Weltkulturerbe.

Chilenische Seenregion (Chile)



Die Región de los Lagos in Chile beeindruckt mit Vulkanen, tiefblauen Seen und üppigen Wäldern, ideal für Outdoor-Aktivitäten. In Städten wie Puerto Varas und Frutillar erleben Besucher chilenische Kultur und europäisches Erbe vor einer spektakulären Naturkulisse.

Kulinarische Rundreise Argentinien



Privatreise

15 Tage Rundreise ab Buenos Aires/bis Iguazú

- ★ Die Metropole Buenos Aires kulinarisch erleben
- ★ Region Salta mit vielfältiger Landschaft, kulturellem Erlebnis und traditioneller Küche
- ★ Naturwunder Iguazú Wasserfälle

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Alle innerargentinischen Flüge wie aufgeführt/Economy Class
- ✓ Übernachtungen im DZ in Hotels der gehobenen Kategorie
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung (Ausnahmen: Criolla Kochkurs und Sherpa Food Tour an Tag 2 mit weiteren Teilnehmern und englischsprechender RL, Programm ab/bis Salta Tage 4-12 mit privatem englischsprechenden Driverguide, Ausflug nach La Lorenza an Tag 14 mit privater englischsprechender RL)
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5

1 Buenos Aires

Nach der Ankunft am Flughafen Transfer zum Hotel. Anschließend Stadtrundfahrt bei der Sie die interessantesten Sehenswürdigkeiten von Buenos Aires besichtigen, u.a. den Plaza de Mayo, das Hafenviertel La Boca und den Friedhof La Recoleta mit dem Grab von Evita Perón.

2 Buenos Aires

Abholung am Hotel zu einem so genannten Criolla-Kochkurs. Sie bereiten selbst Ihr Mittagessen zu und Sie lernen die Grundlagen der argentinischen Küche kennen. Transfer zurück zum Hotel (ohne RL). Am Abend erleben Sie ein ca. 3-stündiges Abenteuer auf der „Sherpa Food Tour“ im Stadtteil Palermo. Hierbei begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die lebhaften Straßen von Palermo. Sie besuchen u.a. vier fantastische Restaurants (darunter ein Top-50-Lateinamerika-Preisträger!) und Sie entdecken das angesagteste Viertel der Stadt. Während der Tour werden Sie eine aufregende Vielfalt an lokalen Gerichten probieren, an großartigen Besichtigungen teilnehmen und vieles über das Leben in der schillernden Hauptstadt erfahren. Damit Sie Ihre Zeit in der Stadt optimal nutzen können, erhalten Sie am Ende der Tour eine Liste mit Expertenempfehlungen und Insidertipps, die Sie in Buenos Aires eintauchen lassen. (F/M/A)

3 Buenos Aires

Der Vormittag und Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung, um Buenos Aires in Ihrem eigenen Tempo zu erkunden. Am Abend werden Sie vom Hotel abgeholt, um im „Fogón Asado“ die Kunst des Grills hautnah zu erleben. Die Chefköche bereiten Ihnen ein unvergessliches 7-Gänge Abendessen zu. Genießen Sie die offene Küche und den Grill, während der Küchenchef Ihnen die verwendeten Zutaten und Kochtechniken erklärt. Sie haben die Möglichkeit, Ihr eigenes Gaucho-Messer auszuwählen und Ihre eigene Chimichurri-Sauce zuzubereiten. Nach diesem kulinarischen Erlebnis Transfer zurück zum Hotel. (F/A)

4 Buenos Aires - Salta

Transfer zum Flughafen (ohne RL). Flug nach Salta. Nach der Ankunft Empfang durch Ihre Reiseleitung für eine halbtägige Stadtrundfahrt durch das koloniale Salta u.a. mit Besuch des Archäologischen Hochgebirgsmuseums (ohne RL, Museum Mo. geschlossen). Transfer zum Hotel. (F)

5 Salta - Cachi

Die heutige Fahrt führt Sie über die kurvige und aussichtsreiche Cuesta del Obispo hinauf bis auf 3.384 m am Piedra de Molino. Bald wird der Nationalpark Los Cardones auf der geraden Linie des Tin-Tin (alte Inka-Straße) durchquert bis Sie das kleine Städtchen Cachi erreichen. (F/M/A)

6 Cachi - Cafayate

Von Cachi aus folgen Sie der Ruta 40 durch die beeindruckende Quebrada de las Flechas, mit ihren eigenartigen Gesteinsformationen, bis nach Cafayate. Unterwegs Stopp am familiengeführten Casa Diaz im Dörfchen Seclantas zu einem Mittagessen – ein echtes kulturelles und kulinarisches Erlebnis! Hier gibt es traditionelle, einheimische Küche, bei der die Aromen mit überlieferten Verfahren, Produkten aus dem eigenen Garten und lokalen Lieferanten bewahrt werden. (F/M)

7 Cafayate

Heute besichtigen Sie das Weingut Piatelli inklusive Weinverkostung (Gran-Reserve-Verkostung). Der Rest des Tages steht Ihnen zur freien Verfügung. Unternehmen Sie einen Spaziergang durch den kolonialen Ort. (F)

8 Cafayate - Salta

Fahrt durch die Quebrada de las Conchas, eine der formenreichsten Buntsandsteinschluchten Argentiniens, zurück nach Salta. Am Abend Transfer zum „La Casona del Molino“ für ein Abendessen. Das „Mühlenhaus“ ist ein Treffpunkt der Einheimischen, die hier gemeinsam musizieren und tanzen oder Folklorearbeiten genießen. Es ist ein authentischer Ort an dem auch hervorragende regionale Gerichte serviert werden. (F)

9 Salta - Purmamarca

Frühe Abfahrt durch die Quebrada del Toro nach San Antonio de los Cobres. Sie fahren entlang der Route des berühmten Tren a las Nubes (Zug in die Wolken), durch Tunnel sowie Serpentinen und ge-

nießen dabei herrliche Ausblicke. Weiterfahrt durch die Puna zu den riesigen Salinas Grandes und über die spektakuläre Cuesta de Lipán wieder bergab nach Purmamarca, einem gemütlichen kolonialen Dorf am Fuße des Bergs der Sieben Farben (höchster Punkt 4.170 m). Mittagessen im charmanten Casa Mocha. Hier können Sie Käse, Empanadas und lokalen Wein probieren (F/M)

10 Purmamarca - Quebrada de Humahuaca - Purmamarca

Heute genießen Sie einen Ausflug in die malerische Quebrada de Humahuaca mit ihren typischen farbenfrohen Dörfern Tilcara und Uquia bis in den durch die Ureinwohner geprägten Ort Humahuaca. Außerdem fahren Sie zu einem auf 4.350 m hoch gelegenen Aussichtspunkt mit Ausblick auf den beeindruckenden Cerro Hornocal (4.761 m), den Berg der 14 Farben. Auf dem Rückweg Stopp bei den Malerpaletten von Maimará. (F)

11 Purmamarca - Salta

Transfer von Purmamarca zurück nach Salta. (F)

12 Salta- Iguazú

Transfer vom Hotel zum Flughafen. Flug von Salta nach Iguazú. Nach der Ankunft Transfer vom Flughafen zum Hotel. (F)

13 Iguazú

Besuch der Wasserfälle auf der argentinischen Seite. Je nach Wasserstand stürzen einzelne Fälle auf einer Länge von rund 4 km 50 bis 90 m in die Tiefe. Von verschiedenen Aussichtsterrassen können Sie diese tosenden Wassermassen bestaunen.

Abendessen im „The Argentine Experience“ mit Weinprobe (ohne RL). (F/A)

14 Iguazú

Am Vormittag besuchen Sie die Wasserfälle auf der brasilianischen Seite. Am Nachmittag Ausflug zum Naturreservat La Lorenza am Paraná Fluss, der Grenze zu Paraguay. Über einen Dschungelpfad erreichen Sie ein typisches Missionarshaus. Hier wird Ihnen die lokale Kultur näher gebracht und Sie erfahren über das Nationalgetränk „Mate“ von der Pflanze bis zum Gefäß sowie über die Geschichte der Guaraní, den Einfluss der Jesuiten und die heutige Herstellung von Yerba Mate. Mate-Zubereitung und Verkostung sowie kleines Mittagessen inklusive. (F/M)

15 Iguazú

Transfer vom Hotel zum Flughafen (ohne RL). Rückflug nach Deutschland oder Anschlussprogramm. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ, mit Langstreckenflug ab/bis Frankfurt. Die Dauer der Reise kann je nach Flug variieren.

Monat	Starttage	Langstreckenflug	
		ohne	mit
2024	Nov.	täglich	6.870,-
	Dez.	täglich	6.870,-
2025	Jan.	täglich	7.025,-
	Feb.	täglich	7.025,-
	März	täglich	7.025,-
	Apr.	täglich	7.025,-
	Mai	täglich	7.185,-
	Jun.	täglich	7.185,-
	Jul.	täglich	7.185,-
	Aug.	täglich	7.185,-

Alle Details, Termine und Preise: www.miller-reisen.de/5453



Kulinarische Köstlichkeiten in Chile's Weinregion



Mietwagenreise

9 Tage Rundreise ab Concepción bis Santiago de Chile

- ★ Weingüter mit Gourmet-Koch und Prämium-Weinen
- ★ Valparaíso kulinarisch erleben
- ★ Erholung und Kulinarik im Naturpark El Cornelio

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtung im DZ in Mittelklassehotels/Weingut
- ✓ Verpflegung lt. Programm
- ✓ 9 Tage Mietwagen Kat. F2 (Seat Ateca 4x4 Automatik o.ä.) inkl. unbegrenzter Freikilometer
- ✓ Vollkaskoversicherung (CDW) mit Selbstbeteiligung
- ✓ Zusatzversicherung, die Schäden bis 5.000 € abdeckt
- ✓ Haftpflichtversicherung bis 2 Mio. €
- ✓ Einwegmiete Concepción – Santiago de Chile
- ✓ Navigationsgerät
- ✓ Zweitfahrer
- ✓ Kartenmaterial und Wegbeschreibungen
- ✓ Gutschein für einen Reiseführer
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5

1 Concepción – Weingut Chillan (ca. 104 km, ca. 1,5 h)

Mietwagenannahme am Flughafen oder Hotel in Concepción und Fahrt zum Weingut Chillan. Zum Weingut gehören ein Gästehaus und ein Restaurant, welche vom deutschstämmigen Gourmet-Koch Richard Knobloch geführt werden. Hier lernen Sie bei einem Abendessen unter Weinlauben seine sensationellen Kochkünste kennen, dazu wird ein trockener lokaler Wein gereicht. Übernachtung im Weingut. (A)

2 Weingut Chillan

Zeit zur freien Verfügung. Sie haben Gelegenheit im Weingut zu entspannen und sich im kleinen Pool zu erfrischen. Wir empfehlen einen Besuch des nahegelegenen Weingutes Männle, ebenfalls mit deutschen Wurzeln, und dort an einer Führung mit Weinverkostung teilzunehmen. Heinrich Männle gehört inzwischen – medialenprämiert – zu den besten Winzern der Region. Auch können Sie die nahegelegene Villa Baviera (ehemalige Colonia Dignidad) besuchen. Nehmen Sie sich Zeit, in die Vergangenheit deutscher Einwanderer einzutauchen, die in dieser „Kolonie des Schicksals“ lebten. Heutzutage befindet sich ein Museum, ein Restaurant und Hotel an diesem bewegten Ort. (F)

3 Viña Chillan – Colchagua Tal, Santa Cruz (ca. 305 km, ca. 4 h)

Heute fahren Sie ins Colchagua Weintal. Das Colchagua-Tal ist eines der Weintäler mit dem größten internationalen Ansehen des Landes. Im Herzen der Weinregion gelegen, ist es das Wahrzeichen der Weinproduktion in Chile. Viele spannende Weingüter laden zum Verweilen und Besuchen ein, schmücken dieses Tal und bieten Touren mit bemerkenswerten Verkostungen an. Colchagua steht für gutes Essen, guten Wein und Kultur. Einige der besten Rotweine Chiles stammen außerdem aus diesem Tal. Wir empfehlen Ihnen einen Besuch des Premium-Weinguts Montes. Hier wird Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay und Carmenere angebaut. Im Jahre 2002 erhielt der Montes Alpha M 1999 in Chile die Goldmedaille als „bester Wein in der Premium-Kategorie“. Unternehmen Sie einen Spaziergang durch die Weinfelder und probieren Sie einen köstlichen Tropfen. Übernachtung im Hotel Terra Viña. (F)

4 Colchagua Tal

Gelegenheit zum Besuch von weiteren Weingütern, der angenehmen Kleinstadt Santa Cruz oder für einen Abstecher an die Küste nach Pichilemu. Lohnenswert ist außerdem ein Besuch des Colchagua Museums.

Hier finden Sie eine beeindruckende Ausstellung zur chilenischen Naturgeschichte sowie präkolumbischen Kunst und Kultur. Das Museum ist eines der größten Schmuckstücke Chiles. Übernachtung im Hotel Terra Viña. (F)

5 Colchagua Tal – Valparaíso (ca. 225 km, ca. 3-4 h)

Weiterfahrt in die Hafenstadt Valparaíso, die für ihre steilen Seilbahnen und Hügel mit farbenfrohen Häusern bekannt ist. Sie übernachten im Hotel Ayca la Flor. Wir empfehlen im Restaurant des nahegelegenen Hotels Fauna Abend zu essen. (F)

6 Valparaíso, Ziegen-Farm

Sie starten früh zu einer etwa 20-minütigen Fahrt mit dem Mietwagen zu einer schön gelegenen Ziegenfarm. Das Herzstück der Farm ist die Herstellung von Ziegenkäse, wobei Sie mithelfen dürfen. Anschließend Verkostung von lokalen Weinen und Käse, bevor Sie die anderen

Bereiche dieser außergewöhnlichen Bio-Farm anschauen können. Ein schmackhaftes Mittagessen auf organischer Basis (3 Gänge, Getränk und Kaffee) rundet den Besuch ab, bevor es zurück nach Valparaíso geht. Dort bleibt noch Zeit für einen Rundgang über die Hügel Cerro Alegre und Concepcion und durch das Hafenviertel von Valparaíso. (F/M)

7 Valparaíso

Heute lernen Sie die kulinarischen Spezialitäten der Küstenstadt kennen. Sie besuchen einen ca. 5-stündigen Kochkurs inklusive Einkauf der Zutaten von lokalen Händlern auf dem nahegelegenen Markt. Nach der Zubereitung eines mehrgängigen Menüs können Sie sich Ihre eigens zubereiteten Köstlichkeiten und dazu einem chilenischen Wein schmecken lassen und natürlich darf auch der typische Pisco Sour nicht fehlen. (F/M)

8 Valparaíso – El Cornelio (ca. 65 km, ca. 1 h)

Fahrt durch ländliche Gegenden und kleine Dörfer bis zum Naturpark El Cornelio. Auf einem Hügel umrahmt von Bergen liegt das kleine exklusive Gästehaus „El Cornelio“. Lassen Sie hier die Seele baumeln, genießen Sie die Stille und die Aussicht über den wilden Garten mit Kakteen, Aloe Vera, einheimischen Bäumen und Palmen. Sie

können dabei sein, wenn im Lehmofen Ihr Abendessen zubereitet wird und im Anschluss von einem großen Felsplateau den Sternenhimmel erleben. (F/M/A)

9 El Cornelio – Santiago de Chile (ca. 105 km, ca. 1,5 h)

Am Vormittag Zeit für eine kleine Wanderung im Naturpark, bevor Sie nach Santiago de Chile fahren. Dort Mietwagenabgabe am Flughafen oder Anschlussprogramm. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.p. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne mit
2024	Okt.	täglich	2.600,-
	Nov.	täglich	2.600,-
	Dez.	täglich	2.600,-
2025	Jan.	täglich	2.600,-
	Feb.	täglich	2.600,-
	März	täglich	2.600,-
	Apr.	täglich	2.600,-
	Mai	täglich	2.600,-
	Jun.	täglich	2.600,-
	Jul.	täglich	2.600,-
2026	Aug.	täglich	2.600,-
			-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5454



Uruguay Gourmet-Tour



Privatreise

6 Tage Rundreise ab/bis Montevideo

- ★ Kulinarische Erlebnisse und Hafenmarkt in Montevideo
- ★ Oliven- und Weinverkostung auf exklusiven Plantagen und Weingütern
- ★ Bereiten Sie selbst eine traditionelle Mahlzeit auf uruguaysche Art zu

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassshotels
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5

1 Montevideo

Nach Ihrer Ankunft am Flughafen oder Hafen werden Sie von Ihrer Reiseleitung empfangen und zu Ihrem Hotel gebracht. Genießen Sie die ersten Eindrücke dieser lebendigen Stadt.

2 Altstadt, Hafenmarkt & Parrillas

Um Montevideo wirklich zu erleben, muss man seine Ursprünge kennen. Die Stadt, die 1724 als militärische Siedlung gegründet wurde, teilt sich in die „Ciudad Vieja“ (Altstadt), die „Ciudad Nueva“ (Neustadt) und die „Ciudad Abierta“ (offene Stadt). Ihre Tour beginnt am Unabhängigkeitsplatz und führt Sie durch die charmante Altstadt. Nachdem Sie das „Puerta de la Ciudadela“ (Zitadellentor) passiert haben, erkunden Sie die belebten Fußgängerzonen mit ihren bedeutenden Museen, Plätzen und Sehenswürdigkeiten. Den Abschluss bildet ein Besuch des lebhaften

Hafenmarkts, wo ein Mittagessen in einem der typischen lokalen „Parrillas“ (Steakhäuser) auf Sie wartet. (F/M)

3 Oliven und Wein in Uruguay

Starten Sie Ihren Tag mit einem Transfer zu den idyllischen Olivenplantagen von Olivos de las Ánimas. Dort erfahren Sie alles über die Herstellung von nativem Olivenöl extra und genießen eine Verkostung. Ein exklusives Mittagessen im Haus des Besitzers und Freundes Martin rundet den Besuch ab. Am Nachmittag geht es weiter zur Bodega Altos de la Ballena, einem charmanten familiengeführten Weingut, wo Sie eine Führung und eine Weinverkostung erwarten. Im Anschluss Transfer zu Ihrem Hotel in José Ignacio. Der Abend steht Ihnen zur freien Verfügung. (F/M)

4 Estancia La Soleada

Heute besuchen Sie die traditionelle Estancia La Soleada, wo Rebecas Familie das Land bewirtschaftet und Rinder sowie Pferde züchtet. Sie wandern durch die Hügel mit herrlicher Aussicht und genießen ein traditionelles Mittagessen mit Empanadas, Parrilla und frischem Gemüse. Eine musikalische Darbietung der Familie und hausgemachtes Gebäck von Rebecca machen den Tag perfekt. Danach werden Sie zu Ihrem Hotel zurückgebracht. (F/M)

5 Kulinarischer Abend in der Natur

Erleben Sie ein unvergessliches kulinarisches Abenteuer inmitten der Natur.

Unter fachkundiger Anleitung eines lokalen Kochs bereiten Sie Bio-Gemüse, frischen Fisch und traditionelles rotes Fleisch auf uruguaysche Art zu. Eisentöpfe, Parrillas, Grillplatten, Kohle und Holz stehen bereit, um Ihnen die authentische Zubereitung nahezubringen. Ein Abend voller Genuss erwartet Sie! (F/A)

6 Montevideo

Nach einem letzten Frühstück werden Sie abgeholt und zurück nach Montevideo (ohne RL) zum Flughafen oder Hafen gebracht. (F)

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

	Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Nov.	täglich	2.610,-	-
	Dez.	täglich	2.610,-	-
2025	Jan.	täglich	3.120,-	-
	Feb.	täglich	3.120,-	-
	März	täglich	2.610,-	-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5459





A



Córdoba a la Carte

4 Tage Ausflugspaket ab/bis Córdoba

- ★ Historische Erkundung von Córdoba
- ★ Weintour und Verkostung lokaler Speisen
- ★ Exklusive kulinarische Erlebnisse

1 Córdoba „Das versteckte Juwel Argentiniens“

Beginnen Sie Ihre Reise mit einem privaten Transfer vom Flughafen zum charmanten Hotel. Nach dem Check-in erwarten Sie eine faszinierende 2 ½-stündige Stadttour zu Fuß durch das historische Viertel und die beeindruckende „Manzana Jesuitica“. Erleben Sie die lokale Kultur hautnah und lernen Sie die Tradition des Mate-Trinkens im malerischen Paseo del Buen Pastor kennen. Der Nachmittag steht Ihnen zur freien Verfügung, um die lebendige Stadt zu erkunden und die exquisite lokale Küche zu genießen.

2 Jesuiten & Weine

Nach einem köstlichen Frühstück starten Sie in Richtung Norden, wo Sie in die reiche Geschichte und Kultur der Region eintauchen. Besuchen Sie die beeindruckende Jesuiten Estancia de Jesús María, wo der erste amerikanische Wein für Europa produziert wurde. Danach entdecken Sie die Vielfalt des regionalen Weinbaus, von familiären Weingütern bis hin zu traditionellen und modernen Betrieben. Genießen Sie Weinverkostungen und die besten lokalen Salami- und Käsesorten. Erleben Sie den Sonnenuntergang in der atemberaubenden Pueblo Estancia La Paz. (F)

3 Estancia La Paz

Genießen Sie einen freien Vormittag in der idyllischen Estancia La Paz, die im 19. Jahrhundert das Sommerhaus des argentinischen Präsidenten war, und erkunden Sie das Anwesen mit seinen vielfältigen Freizeitmöglichkeiten: Fahrradtouren, Bootsfahrten auf dem See, Obstgartenführungen oder eine Runde Golf. Am Mittag erwarten

Sie ein kulinarisches Highlight: ein mehrgängiges Menü im versteckten Restaurant La Tornole, kreiert vom renommierten Chefkoch Martin Altamirano. Der Nachmittag verspricht Genuss pur mit einem Tee in der bezaubernden Umgebung von La Paz. (F/M)

4 Córdoba

Beenden Sie Ihren Besuch in Córdoba mit einem bequemen privaten Transfer zum Flughafen. (F)



Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassehotels
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Deutschsprechende örtliche Reiseleitung (Transfers mit englischsprechender Reiseleitung)
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Nov.	täglich	2.520,-
	Dez.	täglich	2.520,-
2025	Jan.	täglich	2.520,-
	Feb.	täglich	2.520,-
	März	täglich	2.520,-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5461



Chiles Seenregion kulinarisch erleben

4 Tage Ausflugspaket ab/bis Puerto Montt

- ★ Kultur erleben in der chilenischen Seenregion
- ★ Lokale Märkte und Brauerei Besichtigung
- ★ Radeln, kochen und genießen

1 Puerto Montt - Puerto Varas

Nach der Ankunft am Flughafen von Puerto Montt Transfer ins kleine Städtchen Puerto Varas. Hier können Sie sich zuerst einmal entspannen und dabei den Blick auf den Llanquihue-See und auf die schneedeckten Vulkane Osorno und Llanquihue genießen.

2 Puerto Varas – Frutillar – Llanquihue - Puerto Varas

Fahrt in das benachbarte Städtchen Frutillar, welches bekannt ist für seine gut erhaltenen Architektur und sein kulturelles Angebot. Von hier aus starten Sie zu einem Fahrradausflug (ca. 30 km) bis zur Stadt Llanquihue. Sie begeben sich mit einem E-Bike auf eine leichte, aber abwechslungsreiche Tour entlang des Llanquihue-Sees mit wunderschönen Ausblicken. In Llanquihue genießen Sie den malerischen Charme der Stadt, bevor Sie zur Chester Beer Brauerei in Puerto Varas weiterfahren. Dieses lokale Unternehmen ist bekannt für seine preisgekrönten Craft-Biere. Nach einer Bierverkostung und einem kleinen Mittagessen kehren Sie per Transfer zurück zu Ihrem Hotel in Puerto Varas. (F/M)

3 Puerto Varas - Puerto Montt - Anahuac - Puerto Varas

Abholung am Hotel zum Besuch des Marktes von Puerto Montt. Dort können Sie lokale Produkte erwerben. Anschließend Weiterfahrt zum Fischereihafen Anahuac. Dort werden Sie direkt von den Fischern Meeresfrüchte kaufen. Nach den Einkäufen Fahrt durch die wunderschöne Landschaft bis zum Feld von Huerta Meli, wo Ihr Kochkurs stattfindet. Sie ernten Gemüse der Saison

aus dem Garten und Gewächshaus, bevor zusammen mit dem Koch traditionell pataconisch über direkter Hitze gekocht wird. Nach dem Mittagessen kurzer Spaziergang in der Umgebung. Fahrt zurück nach Puerto Varas zu Ihrem Hotel. (F/M)

4 Puerto Varas – Puerto Montt

Transfer zum Flughafen in Puerto Montt. (F)



Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ im Mittelklassehotel
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Englischsprechende örtliche Reiseleitung (Transfers mit deutschsprechender Reiseleitung)
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
2024	Okt.	täglich	1.545,-
	Nov.	täglich	1.545,-
	Dez.	täglich	1.545,-
2025	Jan.	täglich	1.545,-
	Feb.	täglich	1.545,-
	März	täglich	1.545,-
	Apr.	täglich	1.545,-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5461



Kulinarisches Feuerland

3 Tage Ausflugspaket ab/bis Ushuaia

- ★ Tradition und Kulinarik auf Feuerland
- ★ Wandern auf Guanaco-Pfaden
- ★ Kochen und essen bei der einzigen Kapitänin des Beagle Kanals

1 Ushuaia - Tolhuin

Am Morgen Abfahrt in Ushuaia. Sie erreichen die Gegend des Lago Escondido und Fagnano und unternehmen dort eine 4x4-Geländetour mit Pause am Lago Escondido, um dort ein Barbecue mit Fleisch aus der Gegend zu genießen, das auf den Lenga- und Guindo-Holzstämmen zubereitet wird, zwei der typischen Bäume dieser Gegend. Genießen Sie das Essen zusammen mit einem Patagonia Malbec und einem Nachtisch. Im Anschluss Weiterfahrt nach Tolhuin, dort Übernachtung in der Hostería Kaiken, mit herrlichem Blick auf den Lago Fagnano. (M/A)

2 Tolhuin - Estancia Rolito - Kap San Pablo - Tolhuin

Ausflug in Richtung Norden der Insel. Sie pausieren in der familiengeführten und traditionellen Estancia Rolito. Hier werden Ihnen hausgemachte Produkte gereicht und Sie erfahren mehr über die 100-jährige Geschichte dieser Schaffarm. Weiter geht es nun in Richtung Kap San Pablo. Unterwegs Wanderung auf Pfaden der Guanacos, die Sie dabei immer wieder begleiten werden. Weiterfahrt zum Kap San Pablo und Spaziergang zum Leuchtturm. Im Anschluss besuchen Sie die „Desdemona“, ein Schiffswrack, das seit 1985 an der Küste liegt. Mittagessen in einem kleinen Fischerdorf, wo mit sehr primitiven Techniken Barsche, Lachs, Silberfische und Tintenfische gefangen werden. Genießen Sie diese Meeresfrüchte und erfahren Sie etwas über das besondere Leben der Bewohner dieser Gegend. Rückfahrt zur Hostería Kaiken und Abendessen. (F/M/A)

3 Tolhuin - Ushuaia

Rückfahrt nach Ushuaia mit Stopp an den für Feuerland berühmten Fahnenbäumen, die durch die Südwestwinde in dieser Gegend geformt wurden. Weiter geht es in Richtung Puerto Almanza. Die Fischer hier haben sich hauptsächlich auf Krabbenfang spezialisiert. In der Nähe besuchen Sie das Haus einer der bekanntesten Fischerinnen dieser Gegend, die auch als einzige Kapitänin des Beagle-Kanals gilt. Gemeinsam mit Ihr bereiten Sie ein typisches regionales Mittagessen zu. Genießen Sie dieses unvergessliche gastronomische Erlebnis und das gesellige Beisammensein. Ankunft in Ushuaia gegen 16 Uhr. (F/M)

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in einer Hostería
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Englischsprechender Driverguide
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	mit
2024	täglich	2.395,-	-
	täglich	2.395,-	-
	täglich	2.395,-	-
2025	täglich	2.395,-	-
	täglich	2.395,-	-
	täglich	2.395,-	-
	täglich	2.395,-	-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5457

Ushuaia

Bariloche – Kulinarische Schätze

5 Tage Ausflugspaket ab/bis Bariloche

- ★ Panorama Tour & Schokoladenverkostung
- ★ Private Kreuzfahrt auf dem Nahuel Huapi See
- ★ Wein am See & Lucas Mallmann's Patagonische Küche

1 Bariloche Panoramatur & Schokoladenverkostung

Starten Sie Ihre Reise mit einem privaten Transfer vom Flughafen und einer atemberaubenden Tour durch Barilosches spektakuläre Natur. Genießen Sie die 360°-Aussicht vom Cerro Campanario, entspannen Sie bei einer Tasse Kaffee und hausgemachtem Kuchen und erkunden Sie das malerische Llao Llao Naturreservat. Abschließend erwarten Sie eine köstliche Schokoladenverkostung in einer lokalen Chocolaterie.

2 Private Kreuzfahrt auf dem Nahuel Huapi See

Erleben Sie eine unvergessliche Halbtages-Kreuzfahrt auf dem tiefblauen Nahuel Huapi See. An Bord einer privaten Yacht entdecken Sie die beeindruckenden Landschaften des Brazo Tristeza und genießen Gourmet-Häppchen sowie lokale Craft-Biere. Erkunden Sie bei leichten Wanderungen die unberührte Natur des Andenwaldes. (F)

3 Bariloche

Nutzen Sie den Tag zur freien Verfügung, um das charmante Stadtzentrum zu erkunden und lokale Spezialitäten zu probieren. Am Nachmittag empfehlen wir einen Besuch der Patagonia Brauerei für eine Bierverkostung mit spektakulärer Aussicht. (F)

4 Wein am See & Patagonische Kulinarik

Entdecken Sie die Schönheit der Region bei einer Kajakfahrt auf dem Nahuel Huapi See. Genießen Sie ein exklusives Gourmet-Picknick mit argentinischem Malbec-Wein in einer abgelegenen Bucht. Der Abend wird gekrönt durch ein erstklassiges Dinner bei

Lucas Mallmann, einem renommierten lokalen Koch, in einer einzigartigen kulinarischen Erfahrung. (F/LB/A)

5 Bariloche

Beenden Sie Ihre Reise mit einem bequemen privaten Transfer zum Flughafen Bariloche. (F)

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ in Mittelklassshotels
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Ausflüge mit deutschsprechender örtlicher Reiseleitung (Ausnahme: 2. Tag mit englischsprechender Reiseleitung)
- ✓ Umweltbeitrag grünes KLIMA

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	mit
2024	täglich	3.640,-	-
	täglich	3.640,-	-
2025	täglich	3.640,-	-
	täglich	3.640,-	-
	täglich	3.640,-	-
	täglich	3.640,-	-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5460

Costa Rica	Mexico	Panama	Guatemala	Nicaragua	Belize	El Salvador	Honduras	Kuba	Dom Rep	Peru	Bolivien	Ecuador	Kolumbien	Brasilien	Paraguay	Uruguay
------------	--------	--------	-----------	-----------	--------	-------------	----------	------	---------	------	----------	---------	-----------	-----------	----------	---------



Zentralchile kulinarisch erleben

4 Tage Ausflugspaket ab/bis Santiago de Chile

- ★ Chiles Hauptstadt Santiago de Chile als kulinarisches Erlebnis
- ★ Valparaíso, die bunte Hafenstadt mit ihren berühmten Seilbahnen
- ★ Zubereitung traditioneller chilenischer Gerichte

1 Santiago de Chile

Nach der Ankunft am Flughafen Transfer zum Hotel im kulturellen Stadtviertel Lastarria. Am Nachmittag findet für Sie ein Pisco-Tasting inkl. Abendessen statt. Inzwischen gibt es über 100 verschiedene Piscosorten sowohl aus Chile, als auch aus Peru. Erkunden Sie heute die Eigenschaften und Unterschiede dieses edlen Traubendestillats, das nur in 2 Ländern der Welt hergestellt wird! (A)

2 Santiago de Chile - Valparaíso - Viña del Mar - Santiago de Chile

Ausflug in die farbenfrohe und koloniale Hafenstadt Valparaíso. Besichtigung des historischen Stadtzentrums mit dem neuen Regierungsgebäude, der Kathedrale und dem Hafen sowie dem farbenfrohen Hügelviertel, von dem Sie einen fantastischen Ausblick über die Stadt haben. Im Anschluss Weiterfahrt nach Viña del Mar, dem bekanntesten und meistbesuchten Badeort der Region. Die vielen Parks mit riesigen Bäumen und Palmen haben Viña del Mar den wohlverdienten Namen „Gartenstadt“ eingebracht. Nach der Stadtrundfahrt wird Ihnen bei einem Kochkurs die chilenische Küche nähergebracht. Rückfahrt nach Santiago de Chile. (F/M)

3 Santiago de Chile

Heute begeben Sie sich auf eine sinnliche Reise durch die kulinarischen Genüsse Santiagos. Sie beginnen Ihre Erkundung mit dem Besuch des Zentralmarktes von Santiago de Chile. Sie setzen Ihr gastronomisches Abenteuer im pulsierenden Stadtviertel Bellavista und Isidora Goyenechea fort, bevor Sie die Wohnung eines Chefkochs erreichen,

bei dem Sie mit einem Cocktail empfangen werden und dann gemeinsam ein traditionelles Gericht der Mapuche zubereitet wird. (F/M)

4 Santiago de Chile

Transfer zum Flughafen in Santiago de Chile (ohne RL). (F)

Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im DZ im Mittelklasse-hotel
- ✓ Verpflegung laut Programm
- ✓ Ausflüge, Transfers und Besichtigungen wie beschrieben
- ✓ Englischsprechende örtliche Reiseleitung mit weiteren Teilnehmern (Transfers Tage 1 und 2 mit privater deutschsprechender Reiseleitung)
- ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**

Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
Okt.	täglich	1.370,-	-
Nov.	täglich	1.370,-	-
Dez.	täglich	1.370,-	-
Jan.	täglich	1.370,-	-
Feb.	täglich	1.370,-	-
März	täglich	1.370,-	-
Apr.	täglich	1.370,-	-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5456

Kulinarisches Erlebnis im Hotel Majadas

4 Tage Ausflugspaket ab/bis Santiago de Chile

- ★ Unterbringung in einem restaurierten Palast inmitten einer riesigen Parkanlage
- ★ Kulinarisches Erlebnis mit Barbecue- und Cocktail-Workshop im Hotel
- ★ Weingutbesichtigung mit Verkostung und Andenblick

1 Santiago de Chile – Hotel Las Majadas

Nach Ihrer Ankunft am Flughafen von Santiago de Chile ca. 1-stündiger Transfer zum Hotel Majadas. Nach Ihrem Check-In haben Sie Zeit die Umgebung des Hotels zu entdecken. Abends Dinner im Sequoia Restaurant: wählen Sie selbst aus der kulinarischen Vielfalt aus der umfangreichen Speisekarte. (A)

2 Hotel Las Majadas – Barbecue Workshop

Nach dem Frühstück Teilnahme an einer Yoga Stunde für jedermann im wunderschönen, hundertjährigen Park des Hotels (bei entsprechender Witterung, andernfalls in den Innenräumen). Danach können Sie an einer Führung durch das Hotel teilnehmen, bei der Sie Einblick in die Geschichte von Las Majadas erhalten. Am frühen Nachmittag lernen Sie im Barbecue Workshop alles über das Grillen kennen. Gehen Sie mit auf eine Reise durch verschiedene Zubereitungsarten von herhaft bis süß. Kosten Sie „Pebre“, eine traditionelle Salsa, zum gegrillten Fleisch und zur „Tortilla de rescoldo“, was auf heißer Glut zubereitet wird und probieren Sie dazu die Weine aus dem Maipo-Tal. Das Abendessen genießen Sie im Sequoia Restaurant. (F/A)

3 Tour durch die „südliche Küche“

Heute besuchen Sie nach dem Frühstück die Weinkellerei Haras de Pirque. Genießen Sie, neben der Verkostung von 3 unterschiedlichen Weinen, den wunderschönen Blick auf die majestätische Bergketten der Anden. Nach dem Mittagessen Fahrt zurück zum Hotel. Am späten Nachmittag

lernen Sie in einem Cocktail Workshop unter anderem die Zubereitung des für Chile bekannten „Pisco Sur“ kennen. Das Abendessen nehmen Sie im Sequoia Restaurant ein. (F/A)

4 Las Majadas Hotel – Santiago de Chile

Nehmen Sie Abschied von dieser kleinen Oase. Transfer zum Flughafen. (F)



Enthaltene Leistungen:

- ✓ Übernachtungen im Doppelzimmer (Kat. Parque Superior) im Hotel Las Majadas
 - ✓ Verpflegung laut Programm
 - ✓ Besichtigung, Ausflüge, Programm wie beschrieben
 - ✓ Englischsprechende örtliche Reiseleitung
 - ✓ Umweltbeitrag **grünes KLIMA**
- Zeichenerklärung siehe S. 5

Termine & Preise

Preisberechnung p.P. in Euro auf Basis von 2 Personen im DZ.

Monat	Starttage	Langstreckenflug ohne	Langstreckenflug mit
Dez.	täglich	1.290,-	-
Jan.	täglich	1.290,-	-
Feb.	täglich	1.290,-	-
März	täglich	1.290,-	-
Apr.	täglich	1.290,-	-



Alle Details, Termine und Preise:
www.miller-reisen.de/5467

Costa Rica								
Mexico								
Panama								
Guatemala								
Belize								
El Salvador								
Honduras								
Kuba								
Peru								
Bolivien								
Ecuador								
Kolumbien								
Brasilien								
Argentinien								
Chile								
Uruguay								

Entdecken Sie die bunte

Miller Reisewelt



Mittelamerika

Costa Rica | Mexiko | Guatemala | Nicaragua
Panama | Belize | Honduras | El Salvador

- ✓ Exotische Baumhausloden
- ✓ Pura Vida – maximale Reisefreiheit
- ✓ Die schönsten Nationalparks
- ✓ Natur pur erleben
- ✓ Familienfreundliche Reisen



Südamerika Nord/West

Peru | Ecuador | Bolivien | Kolumbien
Suriname | Guyana

- ✓ Berühmte Trekkingpfade
- ✓ Machu Picchu entdecken
- ✓ Galápagos Kreuzfahrten
- ✓ Familienfreundliche Reisen



Südamerikas Osten

Brasilien | Paraguay

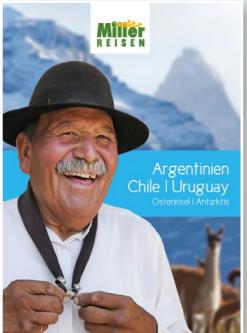
- ✓ Amazonas Lodges & Kreuzfahrten
- ✓ Pantanal Lodges & Kreuzfahrten
- ✓ Lebhafte Kulturen Brasiliens hautnah
- ✓ Spannende Kombi-Touren



Kuba | Karibik

Kuba | Karibik | Jamaika
Kleine Antillen | Große Antillen

- ✓ Island Hoppings in der Karibik
- ✓ Segeltörns in Kuba & Karibik
- ✓ Großes Mietwagenreisen Angebot
- ✓ Traumhafte Badehotels
- ✓ Übernachten bei Kubanern in Privatunterkünften



Südamerikas Süden

Argentinien | Chile | Uruguay

- ✓ Trekking in Patagonien
- ✓ Kreuzfahrten zu den Gletschern
- ✓ Großes Mietwagenreisen Angebot
- ✓ Premium-Hotels in Patagonien
- ✓ Mystische Osterinsel



Südsee

Südsee | Australien | Neuseeland

- ✓ Luxuriöse Overwaterbungalows
- ✓ Kreuzfahrten mit kleinen Yachten
- ✓ Islandhoppings in der Südsee
- ✓ Heiraten in der Südsee
- ✓ Naturparadiese Tonga und Vanuatu



Lateinamerika Kleingruppenreisen

- ✓ Durchführungsgarantie ab 2 Personen
- ✓ Max. Gruppengröße 16 Personen
- ✓ Meist deutschsprechender Guide
- ✓ Individuelles Vor- oder Nachprogramm möglich
- ✓ Upgrade zur Privatreise



Gruppenreisen weltweit

für Gruppenreisen ab 10 Personen

- ✓ Individuelle Gruppen mit mindestens 10 Personen
- ✓ Gruppenreisen für Vereine, Institutionen oder zusammen mit Reisebüros
- ✓ Nach Ihren Anforderungen geplant und durchgeführt

Jetzt bestellen oder
Online blättern

www.miller-reisen.de/service/kataloge/



Ihre Reiseexperten für
Lateinamerika | Karibik | Südsee

+49(0)7529/9713 + Durchwahl



mittelamerika@miller-reisen.de

MEXIKO | MITTELAMERIKA



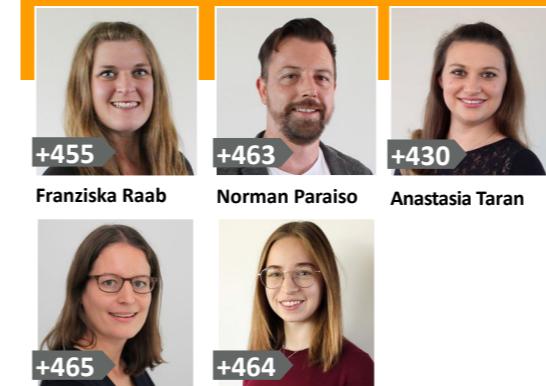
+471 Manuela Käs
+425 Nicole Böhme
+432 Hannah Anizar Lucio



+424 Paulina Obermann
+433 Maike Laaser

karibik@miller-reisen.de

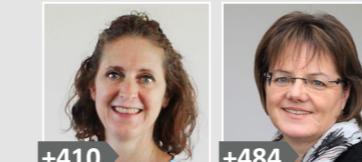
KUBA | KARIBIK | KOLUMBIEN



+455 Franziska Raab
+463 Norman Paraiso
+430 Anastasia Taran
+465 Marie Brunner
+464 Raphaela Beck

zentrale@miller-reisen.de

info@miller-reisen.de | +49(0)7529/9713-10



+410 Miriam Schweizer
+484 Anne Eichelberger

PROJEKTMANAGEMENT | KEY ACCOUNT



+412 Christiane Rau

suedsee@miller-reisen.de

SÜDSEE | NEUSEELAND | AUSTRALIEN



+472 Stefanie Deppler
+416 Jennifer Szczepanski
+415 Corinna Rückle
+417 Christian Schram

anden@miller-reisen.de

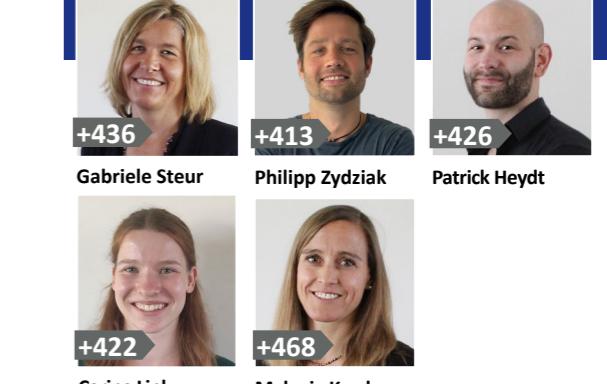
PERU | BOLIVIEN | ECUADOR



+446 Katharina Haist
+434 Michael Zeugin
+494 Nikolaus Fersterer
+437 Anja Spinnenhirt

brasil@miller-reisen.de

ARGENTINIEN | CHILE | BRASILIEN



+436 Gabriele Steur
+413 Philipp Zydziak
+426 Patrick Heydt
+422 Carina Link
+468 Melanie Kreck

gruppen@miller-reisen.de

GRUPPENREISEN WELTWEIT



+411 Lara Stolz
+467 Markus Zweigle
+498 Marion Simma

ab 10 Personen

ab 10 Personen



Ihr Spezialist für
Lateinamerika · Karibik · Südsee

mit uns
100%
klimaneutral
reisen

- ✓ Eigene Aufforstung in Paraguay seit 2006
- ✓ Wir pflanzen 10 Bäume für jeden Reisegast
- ✓ Rund 13 Millionen Bäume wachsen auf über 13.000 ha Wald
- ✓ 750 Tonnen CO₂ werden von uns täglich ausgeglichen
- ✓ Über 300 Mitarbeiter aus der Region arbeiten auf unserer Aufforstung
- ✓ Hilfe zur Selbsthilfe durch Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter

