

Jenseits von Sushi

20.07.2010

Jenseits von Sushi

40 Event- und Kulturtrips im neuen kultimer-Katalog / Kulinarische Reisen von Italien bis Japan

Japans Küche hat weit mehr zu bieten als Sushi. Tempura zum Beispiel, also Gerichte aus frittiertem Gemüse, Fisch oder Fleisch. Und Chankonabe, einen sehr gehaltvollen Eintopf. Die kulinarische Vielfalt Nippons steht im Mittelpunkt einer Eventreise im neuen kultimer-Katalog. Feinschmecker kommen auch bei den Reisen "Bilbao und Rioja", "Neue britische Küche in Südengland" und "Trüffel und Wein in Umbrien" auf ihre Kosten. Für Naturliebhaber bietet sich das Reisespecial "Neuengland im Indian Summer" an. Operfans mit ausgeprägter Kaufneigung sollten sich das Angebot "Mailand - Erst Scala, dann Shoppen" vormerken. Insgesamt bündelt der Katalog 40 Event- und Kulturtrips weltweit.

Auf dem Programm der elftägigen Eventreise "Japan - Sushi & Co." stehen zahlreiche Mittag- und Abendessen in authentischen Lokalen. Zum Auftakt wird zum Beispiel Yakitori serviert, also gegrillte Spießchen. Das Abschiedsessen bereitet ein Koch frisch auf einer Edel-Stahlplatte zu, Teppan-Yaki genannt. Zudem sind in Tokio der Besuch des legendären Tsukiji-Fischmarkts und der Kirin-Bierbrauerei vorgesehen. Die Reise kostet mit Lufthansa-Linienflug ab / bis Frankfurt, Bahnreise 1. Klasse zum Abflugort, Transfers, Ausflüge und Rundreise, Übernachtungen in Vier- und Fünf-Sterne-Hotels im Doppelzimmer sowie insgesamt 8 Mittag- und Abendessen ab 3790 Euro pro Person. Zubringerflüge ab / bis Wien oder Zürich kosten 98 Euro Aufpreis. Zwei Termine sind im Oktober und November buchbar.

Kurz, konzentriert, kulturorientiert: Der Eventreisen-Katalog kultimer erscheint sechs Mal im Jahr mit jeweils völlig neuen Angeboten. Die ausgewählten Events werden um ein dazu passendes Rahmenprogramm ergänzt, durch das ein Studiosus-Reiseleiter führt. Viele Reisen sind auch ohne Programm buchbar. Info: in Reisebüros oder unter 00800 / 2402 2402 (gebührenfrei)