

Das neue Themenjahr: So is(s)t die Welt (FOTO)



Gebeco Länder erleben - Themenjahr Katalog 2019. Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/50558 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "ots/Gebeco GmbH & Co KG/Gebeco Länder erleben"

Credit: Gebeco GmbH & Co KG
Fotograf: Gebeco Länder erleben

Kiel (ots) - Mit Gebeco auf kulinarische Entdeckungstour gehen

"So is(s)t die Welt" lautet das Motto der 13 neuen Dr. Tigges Themenjahrreisen des Kieler Reiseveranstalters Gebeco. Das diesjährige Themenjahr steht ganz im Zeichen der Kulinarik und der kulturellen Bedeutung, die sich hinter dem Essen verbirgt. Auf den neuen Themenjahrreisen schmecken die Reisenden die Vielfalt der Welt und erfahren, woher die jeweiligen Lebensmittel kommen, wer sie sät und erntet und welche Geschichten und Traditionen sie erzählen.

Die Geschichte hinter dem Essen

Auf den kulinarischen Themenjahrreisen sind Gebeco Gäste eingeladen zu entdecken, wie bestimmte Nahrungsrituale und Essensvorlieben entstanden sind und wie sie die Kultur und das soziale Miteinander bis heute prägen. An der Seite ihrer engagierten Studienreiseleitung kostet die Gruppe die kulinarische Kulturgeschichte Vietnams und Japans, lässt sich von dem Feuerwerk der Gewürze der indischen Küche überraschen und genießt bei raffiniert zubereiteten Tees die Gastfreundschaft des Orients. "Die kulinarische Entdeckungstour beginnt bei der Art des Essens, mit Händen oder Stäbchen, im Schneidersitz oder kniend, geht weiter mit veganen Essenstraditionen vieler indischer Glaubensgruppen und dem koscheren Essen der jüdischen Religion bis hin zu Nahrungstabus", erklärt Thomas Bohlander, Geschäftsführer bei Gebeco, die Idee des Themenjahres.

"Zentral ist für uns zu fragen, warum es diese Sitten, Rituale und Traditionen gibt und in welchen geschichtlichen, wirtschaftlichen und

geographischen Zusammenhängen sie stehen." Doch egal welchen fremden Regeln, Sitten und Geschmäckern die Reisenden begegnen, eines bleibt gleich: "Beim Thema Essen finden wir immer unsere Gründungsidee wieder: Menschen verbinden! Beim gemeinsamen Mahl mit den Gastgebern, werden kulturelle und nationale Grenzen überwunden und das Gemeinsame gefeiert", fasst Bohlander zusammen.

Reisebeispiele

Zwischen Schabbat-Mahl und Beduinenküche

Ein typischer Freitagabend in Tel Aviv: Menschen sitzen zusammen an einem Tisch mit Kerzenleuchter, Wein, Challa (ein traditioneller Hefezopf) und einem Töpfchen Salz - es ist Sabbat. Auf der 14-tägigen Dr. Tigges-Studienreise "Zwischen Schabbat-Mahl und Beduinenküche" erleben Gebeco Gäste das traditionelle Schabbat-Mahl in Israel gemeinsam mit einer einheimischen Familie und lassen sich in Jordanien bei einem Kochkurs in die Geheimnisse der arabischen Küche einweihen. Auch Einblicke in die koschere Küche erhalten die Teilnehmer. Gemeinsam mit der Deutsch sprechenden Reiseleitung besuchen die Reisenden in Israel eine Kochschule und lernen mehr über die Kaschrut-Regeln, das jüdische Speisegesetz.

Weitere Highlights auf der Reise sind eine Bootsfahrt auf dem See Genezareth, dem tiefstgelegenen Süßwassersee der Erde sowie ein Besuch der Ausgrabungen in Migdal, wo die Gäste die Reste der Synagoge bestaunen können, in der Jesus einst gelehrt haben soll. Der Besuch der Städte Nazareth und Jerusalem steht ebenfalls auf dem Programm, bevor es weiter nach Jordanien geht. Auf einer Erkundungstour durch Amman erleben die Reisenden gemeinsam mit ihrer Studienreiseleitung die Hauptstadt des Landes. Über den Königsweg führt die Reise in den Süden nach Petra. Nach der Besichtigung der einstigen Hauptstadt des nabatäischen Königreichs, warten schon einige Chefköche darauf, der Gebeco Gruppe bei einem Kochkurs die arabische Küche näher zu bringen. Die 14-tägige Studienreise endet in der Welt der Beduinen, eine der ursprünglichsten Kulturen der Erde. Bei einem letzten Abendessen lassen die Reisenden gemeinsam die Reise ausklingen.

"Zwischen Schabbatmahl und Beduinenküche", Gebeco Länder erleben
14-Tage-Studienreise ab 2.995 EUR inkl. Flüge

Link zur Reise: www.gebeco.de/234T013

Termine 2019: 23.03.-05.04., 06.04.-19.04., 27.04.-10.05.,
28.09.-11.10., 19.10.-01.11., 09.11.-22.11.2019

Japan: Sakura, Sushi und Sake

Reis ist das Grundnahrungsmittel Japans. Wer genauer hinschaut lernt aber, dass Reis für die japanische Kultur noch viel mehr bedeutet. Reisfelder dienen als Wasserspeicher und ermöglichen eine Regulierung des Mikroklimas. Die Dämme und Kanäle der Felder verhindern Überschwemmungen und Erosionen. Selbst das Reisstroh, ursprünglich ein Abfallprodukt, wird wiederverwertet und durchdrang in vielfältiger Weise die Alltagskultur. Auf der 13-Tage Themenjahrreise "Sakura, Sushi und Sake" begeben sich Gebeco Reisende durch die tausendjährige kulinarische Kulturgeschichte Japans.

Gemeinsam erfährt die Gruppe, wie es eine Fisch-Nation geschafft hat, durch Assimilierung eine weltweit einzigartige Ess- und Kochkultur zu schaffen, die 2013 von der UNESCO in die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen wurde. Die kulinarische Entdeckungstour beginnt in Tokio wo die Gruppe neben den kulturellen Stätten auch einen der bekanntesten Fischmärkte Asiens, den Tsukiji, besucht. Abends genießen die Reisenden ein Kaiseki, ein leichtes japanisches Menü, das ursprünglich nur zum Tee gereicht wurde. Bei dem Besuch einer Wasabi-Farm erfährt die Gruppe alles über den Anbau des scharfen japanischen Meerrettichs und dessen Bedeutung für die japanische Küche. Im Anschluss dürfen die Gäste den Kochlöffel selber in die Hand nehmen und bereiten gemeinsam mit einheimischen Köchen die beliebten Soba-Nudeln zu. Aber zum Thema Kulinarik gehört neben Speis auch Trank. Gewöhnlich gehört neben grünem Tee auch Reiswein zum Essen der Japaner. Die Entwicklung vom Reiskorn zum alkoholhaltigen Getränk erforschen die Reisenden im Sake-Museum Gekkeikan Okura in Kyoto. In der Kaiserstadt Kyoto taucht die Gruppe zudem tief in die japanische Seele ein und lässt sich von einem Mönch in der Meditation unterweisen. Die Reise mit einem Shabu-Shabu Fleischfondue, bei dem in dünne Scheiben geschnittenes Fleisch und Gemüse am Tisch in einem japanischen Feuertopf gegart wird.

"Japan: Sakura, Sushi und Sake", Gebeco Länder erleben 13-Tage-Dr.
Tigges Studienreise ab 4.695 EUR inkl. Flüge

Link zur Reise: www.gebeco.de/237T004

Termine 2019: 20.03.-01.04., 16.09.-28.09., 28.03.-09.04.,

04.10.-16.10. 01.04.-13.04., 29.10.-10.11.2019

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

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Alicia Kern
Pressestelle Gebeco
Tel.: +49 (0) 431 5446-230
E-Mail: presse@gebeco.de

Kontakt für Reisebüros und Kunden
Gebeco Service Center
Tel. +49 (0) 431 5446-0
E-Mail: kontakt@gebeco.de

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/DE50558/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0003 2018-10-05/11:00

051100 Okt 18

Link zur Aussendung:

https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20181005_TPT0003