

# Die Magie der Gewürze

## 1. Tag: Anreise nach Südindien

Am Nachmittag startet Ihr Flug über Dubai nach Cochin – den kulinarischen Urlaubsfreuden entgegen.

## 2. Tag: Cochin: Umschlagplatz der Gewürze

Morgens erwartet Sie die Hafenstadt Cochin, die schon seit der Antike ein wichtiger Umschlagplatz für Gewürze ist. Sie besuchen die älteste jüdische Ansiedlung und Synagoge Indiens sowie den Dutch Palace. Auch die berühmten chinesischen Fischernetze werden Sie heute bewundern können. (F, A)

## 3. Tag: Cochin: Kochkurs mit Nimmy und Paul

Im keralischen Zuhause von Nimmy und Paul wird heute gemeinsam gekocht und gegessen. Mit den ausgewiesenen Kochprofis, die schon in den USA auf Tournee waren, wagen Sie den Einstieg in die syrisch-christliche Küche, die über die Kolonialisierung nach Südindien kam. Eine Vorführung des traditionellen Kathakali-Maskentanztheaters schließt diesen ereignisreichen Tag ab. (F, M)

## 4. Tag: Cochin – Munnar

Durch die reizvolle Berglandschaft der „Western Ghats“, vorbei an zahlreichen Teeplantagen, erreichen Sie den Erholungsort Munnar auf 1.600 Meter Höhe. Er diente der britischen Kolonialregierung als Sommerresidenz. Sie übernachten stilvoll in einem ehemaligen Kolonialsitz, wo Sie ein traditionelles tamilisches Hochzeitsessen erwartet. 180 km (F, A)

## 5. Tag: Munnar – Madurai

Der Besuch eines Teemuseums vermittelt interessante Einblicke in Teeanbau und -verarbeitung. Der indische „Tschai“, zubereitet mit Milch, Zucker und Kardamom, ist ein beliebtes Nationalgetränk. Nach einer rund fünfstündigen Fahrt erreichen Sie die Tempelstadt Madurai im Bundesstaat Tamil Nadu. Die beeindruckende Tempelanlage des Menakshi-Tempels, die täglich von rund 10.000 Pilgern aufgesucht wird, bildet den Höhepunkt der Draviden-Kultur. Lassen Sie sich faszinieren von der allabendlich stattfindenden Tempelzeremonie! 160 km (F, A)

## 6. Tag: Madurai: Lebendiger Hinduismus

Vormittags tauchen Sie noch einmal ein in die quirlige Welt des Menakshi-Tempels. Mit seinen verschachtelten Innenhöfen und Basargassen, seinen Pilgern und Priestern, seinen Gerüchen, Geräuschen und Farben ist der Tempelbezirk ein idealer Ort, um der lebendigen Seele des Hinduismus etwas näher zu kommen. Weiterhin steht noch ein Besuch des Nayak Palastes auf dem Programm. Abends wenden Sie sich wieder dem Thema „Kulinarisches“ zu. Ihr Hotelkoch führt Sie theoretisch in die Raffinesse der tamilischen Küche ein und verwöhnt Sie praktisch mit einem Spezialitäten-Dinner. (F, A)

## 7. Tag: Madurai – Periyar

Heute verlassen Sie Tamil Nadu. Sie schlängeln sich in das Bergland von Kerala hinauf und besuchen das 800 Quadrater große Periyar-Wildschutzgebiet. Die Uferbereiche des künstlich aufgestauten Flussarmes beheimaten zahlreiche seltene Tiere, unter anderem wilde Elefanten, Bisons, Affen, Schildkröten und viele

Vogelarten, denen Sie auf einer rund zweistündigen Bootsfahrt begegnen. 140 km (F, A)

## 8. Tag: Periyar: Wo nicht nur der Pfeffer wächst

Der Besuch eines organischen Farmbetriebes zusammen mit einem Botaniker und dem Chefkoch Ihres Hotels verspricht einen interessanten Vormittag. Noch interessanter wird es beim Besuch eines Stammesvolkes, der Mannas, und dem Einblick in ihre tradierten Anbautechniken. Zu den unverwechselbaren Aromen und Gerüchen Indiens zählen nicht nur der schwere Duft von Jasmin und Frangipani, sondern vor allem der Duft der Gewürze. Auf den Märkten, die Sie am Nachmittag erkunden, präsentiert sich deren ganze Vielfalt: Pfeffer, Zimt, Zitronengras und Ingwer, was immer das Herz begehrt – natürlich auch zum Kaufen und Mitnehmen! Am Abend erwartet Sie ein sogenanntes „Tribal-Dinner“ im Hotel. (F, A)

## 9. Tag: Periyar: Kochen Sie selbst!

Zunächst zeigt Ihr Reiseleiter Ihnen, wo und wie in Kerala das Gemüse wächst. Am Nachmittag können Sie die schöne Umgebung Ihres Hotels auf sich wirken lassen oder eine ayurvedische Anwendung buchen. Am späten Nachmittag schließlich informiert Sie der Chefkoch über die Magie der Gewürze, ihre Geheimnisse und ihre Anwendung. Am Abend können Sie das Erlernte dann an ihrer individuellen Kochstation anwenden – gemeinsam entsteht ein mehrgängiges Menü, das Sie in Gesellschaft des Chefkochs genießen werden. (F, A)

## 10. Tag: Periyar – Allepey

Auf dem Weg zurück in die Küstenregion Keralas besuchen Sie eine Teeplantage und eine Teefabrik. Ein traditionelles Mittagessen wird unterwegs in einem idyllischen Dorf zubereitet und von folkloristischen Tänzen eingerahmt. Mitten im grünen Dschungel der Backwaters beziehen Sie Ihr Resort-Hotel, wo Sie zwei geruhige, naturnahe Nächte verbringen. 220 km (F, M)

## 11. Tag: Allepey: Die Stille der Backwaters

Ein Tag, um die vielfältigen Eindrücke dieser Reise Revue passieren zu lassen. Ihr geschmackvolles Hotel bietet ideale Voraussetzungen zum Entspannen, zum Beispiel bei einer Ayurveda-Massage (gegen Aufpreis) oder einer Abkühlung im Pool. Ein spezielles vegetarisches Festessen, das sogenannte Sadya, wird Ihnen am Abend auf einem Bananenblatt serviert. (F, A)

## 12. Tag: Allepey – Backwaters

Nach einer kurzen Fahrt zum Bootsanleger erwartet Sie Ihr Hausboot zu einer unvergesslichen Fahrt durch das verzweigte Kanalsystem der sogenannten Backwaters. An Bord der ehemaligen Reisboote ist alles, was Sie für einen angenehmen Aufenthalt brauchen: Ein Schlafzimmer mit bequemen Betten, eine angegliederte Toilette mit Waschgelegenheit, ein luftiger Aufenthaltsraum und eine kleine Bordküche, in der landestypische Gerichte frisch für Sie zubereitet werden. Fernab von der Hektik des indischen Alltags erleben Sie Palmenmeere und paradiesische Stille. 35 km (F, M, A)

## 13. Tag: Backwaters – Marari Beach

Lassen Sie sich von der Morgenstimmung an Bord Ihres Hausbootes bezaubern – Ihr Bus erwartet Sie dann zur Weiterfahrt in das direkt an den weißen Strän-

den der Malabarküste gelegene Marari Beach Resort. Genießen Sie die Wellen des Indischen Ozeans oder schauen Sie auf einem Strandspaziergang den Fischern bei ihrer Arbeit zu. 20 km (F, A)

**14. Tag: Marari: Ein Tag am Indischen Ozean**

Dieser Strandtag gehört Ihnen. Nutzen Sie ihn nach Lust und Laune. Am Abend klingt Ihre Reise mit einem gemeinsamen Kochevent aus. Auf dem Menüplan stehen zwei typisch malabrische Fischgerichte. (F, A)

**15. Tag: Heimreise**

Sehr früh am Morgen erfolgt die Fahrt zum Flughafen in Cochin. Dort heißt es Abschied nehmen. Wir hoffen, es hat Ihnen geschmeckt und Sie nehmen einige besonders gute südindische Rezepte mit nach Hause. 70 km (F)

Flugplan-, Hotel- und Programmänderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten.

(F=Frühstück, M=Mittagessen, A=Abendessen)