

Pressemitteilung

Geschmacksexplosion – so is(s)t Thailand!

Mit Gebeco die Exotik der thailändischen Küche erleben

Kiel, 06.07.2018. Die thailändische Küche gehört zu den besten Küchen weltweit. Sie zeichnet sich insbesondere durch die frischen und gesunden Zutaten sowie ihre Vielfalt aus. Chinesische, indische und europäische Einflüsse haben im Laufe der Jahrhunderte diese einzigartige Landesküche geformt. Wer mit Gebeco reist, kann sich die Geschmacksexplosionen selbst auf der Zunge zergehen lassen. Die Gruppe kostet die exotischen Früchte auf den Thai Märkten, entdeckt Bangkoks Streetfood-Küche und lässt sich ein Seafood-Barbecue am Strand schmecken. Gemeinsam mit dem Food Start-up Foodboom, Thai Airways und dem thailändischen Fremdenverkehrsamt hat Gebeco eine Food-Erlebnisreise entwickelt, die die Highlights des Landes mit Ausflügen in die lokale Küche kombiniert. Auf der 11-Tage-Erlebnisreise erfahren die Gäste Thailand hautnah: beim Kochen mit den Einheimischen, während des Einkaufs auf dem Markt oder während des „Bangkok Vegetarian Festivals“ im Oktober. Alle Reisen sind im Internet und im Reisebüro buchbar.

So isst Thailand

Aromatische Düfte, brodelnde Woks und scharfe Brühen: dieses und vieles mehr erwartet die Gruppe auf ihrer kulinarischen Entdeckungsreise durch Thailand. Zusammen mit einem Street-Food Profi bereiten die Reisenden gemeinsam einen Klassiker der Thai-Küche zu: Pad Thai, ein traditionelles Nudelgericht – und das ganz authentisch auf der Straße! Ein kulinarisches Abenteuer erwartet die Gruppe auf ihrer Foodie-Tour durch die Viertel Bangkoks - eine Vielzahl an Garküchen, Straßenständen und Restaurants warten mit allerlei Leckereien auf die Reisenden. Ein wesentlicher Bestandteil der thailändischen Küche sind die Märkte, auf denen die Thais um die frischen Zutaten für ihre Gerichte feilschen. Mit den schwimmenden Märkten besuchen die Reisenden einen der ältesten Warenumschlagpunkte des Landes. Ein sowohl kultureller als auch kulinarischer Höhepunkt ist das Bangkok Vegetarian Festival im Oktober, auf dem die Gruppe ausgefallene kulinarische Kreationen ausprobiert. Außerdem bietet sich hier die einmalige Möglichkeit, gemeinsam mit den Einheimischen traditionelle Zeremonien zu feiern und bei verschiedenen Shows die Traditionen des Landes weiter kennenzulernen. Zusammen mit der deutschsprachigen

Reiseleitung besuchen die Food-Traveler auch die bekannten Kulturschätze Bangkoks: den großen Königspalast und die Tempelanlage des Smaragd-Bhuddas. Dann führt die Reise weiter in den Norden des Landes, nach Chiang Mai. Zusammen entdeckt die Gruppe hier das Geheimnis der nordthailändischen Küche. Aber in Thailand wird nicht nur viel gegessen, sondern auch viel Tee getrunken. Um mehr über den Herstellungsprozess des Getränks und die Lebensgewohnheiten vor Ort zu erfahren, hilft die Gruppe einigen Arbeiterinnen auf einer Bio-Plantage bei der Tee-Ernte. Eine Begegnungen der ganz besonderen Art erfahren die Reisenden in Ton Lung. Hier im Norden Thailands sind viele Ethnien zu Hause. Gemeinsam mit der qualifizierten Reiseleitung besuchen die Reisenden die Lisu, einen alten Bergstamm. Die Lisu sind bekannt für ihre farbenfrohe, leuchtende Kleidung, die aus einem bunten Tuch aus vielfarbigen Stoffstreifen besteht. Die Gruppe erfährt im persönlichen Gespräch mehr über die Lebensgewohnheiten dieser Minderheit und bekommt einen Einblick in das von Gebeco unterstützte Projekt Himmapaan. Die Himmapaan Foundation fördert kommunale Projekte, welche die lokale Bevölkerung dazu ermutigen, ihre Kulturen und ihre Umwelt zu erhalten. Schließlich geht es in den Süden Thailands nach Khao Lak. Der Süden steht für die verschiedenen Currypasten Thailands: rot, grün, gelb, scharf, mild, fruchtig oder süß. Die Reisenden mischen sich unter die Einheimischen und kaufen auf einem lokalen Markt alle Zutaten für die Currypaste ein, bevor es wieder zum Kochen in die Küche geht. Am letzten Tag lässt die Gruppe die Ereignisse der vorherigen Tage bei einem Seafood-Barbecue am Strand Revue passieren.

„So isst Thailand“, Gebeco Länder erleben

11-Tage-Erlebnisreise ab 1.995 € inkl. Flüge

Link zur Reise: www.gebeco.de/2900034

Termine 2019: 31.01.-10.02., 28.02.-10.03., 21.03.-31.03., 03.10.-13.10., 14.11.-24.11.2019

Termine 2020: 26.12.19-05.01.2020

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

Kontakt für Presse- und Bildanfragen

Pressestelle Gebeco

Alicia Kern

Holzoppelweg 19

24118 Kiel

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