

## Auf den Spuren des Kimchi – Südkorea für Gourmets, 9 Tage

Kulinarische Höhepunkte der südlichen Seite der Koreanischen Halbinsel. Wer an Gerichte aus Korea denkt, dem kommt Kimchi in den Sinn. Die koreanische Küche hat aber noch viel mehr als den fermentierten Chinakohl zu bieten. Und sie erfreut sich auch hierzulande einer wachsenden Beliebtheit. Laut den Koreanern führt gutes Essen auch zu guter Laune. Deshalb erkundigt man sich zur Begrüssung manchmal nicht zuerst nach dem Wohlbefinden des Gegenübers, sondern darüber, wie die letzte Mahlzeit geschmeckt hat. Neben einigen touristischen Höhepunkten dreht sich bei dieser abwechslungsreichen Reise alles um die kulinarische Vielfalt des faszinierenden Landes Südkorea.

### 1. Tag: Seoul

Ankunft am Flughafen Incheon und Transfer zu Ihrem Hotel. Der restliche Tag gilt der Anklimatisierung und steht zur freien Verfügung.

### 2. Tag: Seoul

Heute stellt Ihnen Ihr Reiseleiter die südkoreanische Hauptstadt vor. Mit den sehr gut erschlossenen öffentlichen Verkehrsmitteln gelangen Sie zum ehemaligen Königspalast Gyeongbokgung, wo Sie mit etwas Glück die Ablösung der Wache verfolgen können. Weitere Stationen sind die Insadong-Strasse, wo Antiquitäten angeboten werden, die Aussichtsplattform auf dem Seoul Tower und der geschäftige Gwangjang-Markt, wo Sie auch in Genuss von Spezialitäten der koreanischen Strassenküche kommen. Abends koreanisches Barbecue.

### 3. Tag: Seoul

Vormittags werden Ihnen die Geheimnisse der koreanischen Küche während eines Kochkurses preisgegeben. Lernen Sie, wie beliebte Speisen wie zum Beispiel Bulgogi-Rind oder fermentierter Kimchi hergestellt werden und kosten Sie es dann auch gleich im Anschluss. Nachmittags geht es zur beliebten Einkaufsstrasse von Myeongdong weiter, wo Sie einer Nanta-Show beiwohnen. Bei dieser Art von Komödie steht das Kochen ebenfalls im Mittelpunkt.

### 4. Tag: Seoul–Jeonju

Fahrt mit dem Expresszug nach Jeonju, bekannt für seine gut erhaltene Altstadt. Besuch der landestypischen Hanok-Häuser, des Reiswein-Museums, des Gyeonggijeon-Schreins und des Papier-Museums. Über den Mittag wird Ihnen das im ganzen Land beliebte Gericht Bibimbap serviert, eine Kombination aus Reis, Gemüse und Fleisch. Abends Degustation von traditionellem Reiswein, gepaart mit kleinen Häppchen.

### 5. Tag: Jeonju–Sunhang–Damyang–Gwangju

In Sunhang wird die würzige Chilipaste Gochujang hergestellt, welche als Grundlage für viele koreanische Gerichte gilt. In Damyang steht einer der grössten Bambuswälder des Landes. Ebenfalls bekannt ist der Ort für das Gericht Ttek-Galbi, gegrilltes Rindfleisch von der Rippe. Nachmittags wird Ihnen vorgeführt, wie die Hangwa-Kekse hergestellt werden.

### 6. Tag: Gwangju–Boseong–Suncheon–Yeosu

Ausflug nach Boseong, bekannt für die Kultivierung von Grüntee, welcher in ganz Südkorea geschätzt wird. Gönnen Sie sich eine Tasse vor Ort. In der Bucht von Suncheon liegt das gleichnamige Naturreservat. Vor Ankunft in der Hafenstadt Yeosu Besuch des Freilichtmuseums von Nakaneupseong, einer alten Festung aus dem 15. Jahrhundert.

### 7. Tag: Yeosu–Busan

Zu Fuss geht es heute Vormittag auf die Halbinsel Odongdo, wo ein Naturreservat liegt. Nach Ankunft in der zweitgrössten Stadt besuchen Sie den Stadtstrand Haeundae und den gleichnamigen Markt. Vom Viertel Minrak, bekannt für seine Essensstände, kriegen Sie einen guten Blick auf die imposante Gwangan-Brücke.

### 8. Tag: Busan–Seoul

Stadtrundfahrt in der interessanten Hafenstadt, inklusive Besuch des grössten Fischmarkts des Landes. Vom Busan-Turm eröffnet sich Ihnen ein Rundum-Panorama über die Stadt. Nachmittags Fahrt mit dem Expresszug zurück nach Seoul.

### 9. Tag: Seoul

Ihr kulinarisches Abenteuer in Südkorea endet mit dem Transfer zum Flughafen von Seoul.

\*\*\*\*\*

#### Inbegriffen

8 Übernachtungen in der gewählten Kategorie  
Transfers (ab/bis Flughafen)  
8x Frühstück, 4x Mittagessen, 3x Nachtessen  
Lokale Englisch sprechende Reiseleitung

#### Nicht inbegriffen

Flug ab/bis Schweiz

#### Reisedaten

Täglich als Privatreise

**Gut zu wissen**

Der Transport in Seoul und Jeonju an den Tagen 2, 3 und 4 erfolgt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Taxi. Von Tag 5–8 mit einem privaten Fahrzeug inkl. Fahrer.

**Preis**

9 Tage/8 Nächte im DZ ab CHF 5'840.- pro Person, Privatreise

## Auf den Spuren des Kimchi – Südkorea für Gourmets, 9 Tage



9 Tage/8 Nächte ab/bis Seoul

### Highlights:

- Koreanischer Kochkurs
- Nanta-Kochshow in Seoul
- Altstadt von Jeonju
- Bambuswald von Damyang
- Grüntee-Plantage von Boseong
- Idyllische Bucht von Suncheon
- Fischmarkt in der faszinierenden Hafenstadt Busan

ab CHF 5'840.- pro Person



