

Gourmetreise Japan

Taste of Japan

(12 Tage)

Tokyo – Takayama – Kyoto – Osaka



Japan ist ein wahres Paradies für Feinschmecker und Genießer. Über die Jahrhunderte hinweg hat sich die japanische Küche zu einer der raffiniertesten der Welt entwickelt. Dabei setzt sie durchweg auf die drei Säulen hochwertiges Geschirr, kunstvolles Anrichten und vorzüglicher Geschmack. Regionale und saisonale Produkte stehen höher im Kurs als in den meisten industrialisierten Ländern und das schmeckt man: alles ist herrlich frisch und voller Geschmack. Ein Grund für die lange Lebenserwartung der Japaner und ein leckerer dazu. Auf dieser Reise schmecken Sie die Vielfalt des Landes: Sie probieren das frischeste Sushi, erlernen die Herstellung der japanischen Soba-Nudeln, erleben das Flair eines traditionellen izakayas, streifen über die Märkte, lassen sich die besonderen Spezialitäten der Japanischen Alpen auf der Zunge zergehen, kosten das Nationalgetränk Sake, besuchen eine Farm und lernen die extravagante Welt des japanischen Streetfood kennen. Natürlich kommt neben so viel Kulinarik auch die Kultur des Landes nicht zu kurz.

Ihre persönlichen Specials

*Jede Reise ein Unikat - in liebevoller Handarbeit nach Ihren Wünschen entworfen *sorgfältig für Sie ausgewählte Hotels und Ryokans *persönliche Ansprechpartner vor, während und nach Ihrer Reise
*Erleben Sie Tokyo mit all seinen Facetten *Probieren Sie fangfrisches Sushi *Ameyoko-cho – ein Paradies für Leckermäuler *Köstliche Souvenirs: Mochi, Soba und japanische Kochkurse in der (kulinarischen)
Hauptstadt sowie am schönen Biwa-See *das Flair traditioneller Izakayas (japanischer Pubs) erleben
*Lassen Sie sich die Spezialitäten der Japanischen Alpen auf der Zunge zergehen*Japans Nationalgetränk probieren: Besuch einer traditionellen Sake-Brauerei mit Verkostung *Farmbesuch nahe der alten Kaiserstadt *in die bunte Welt des japanischen Streetfoods eintauchen *Bewundern Sie die schönsten Tempel und Schreine Kyotos

Unterkünfte/Hotels (je nach Verfügbarkeit)

Stadt	Hotel	Zimmerkategorie*	Nächte
Tokyo	Palace Hotel Tokyo	Deluxe Room with Balcony	3
Takayama	Hidatei Hanaougi (Ryokan)	Standard Guest Room mit privatem Open-Air Onsen	2
Kyoto	Hyatt Regency Kyoto	Deluxe Room	4
Osaka	Conrad Osaka	Deluxe Room	2

^{*} Auf Wunsch können wir Ihnen gerne gegen Aufpreis höherwertigere Zimmerkategorien anbieten. Preise auf Anfrage.

Preise

Aus Ihren Träumen und unserer Leidenschaft werden Ihre Reise und Ihr Preis. Bitte kontaktieren Sie uns für Ihr maßgeschneidertes Angebot.

Individueller Starttermin & individuelle Gesamtteilnehmeranzahl möglich. Diese Reise wird nur exklusiv durchgeführt, ein Anschluss an eine Gruppe ist nicht möglich.



Reiseverlauf





Reiseverlauf

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

1. Tag Ankunft in Japan

(-/-/-)

Ihre Reise beginnt in Tokyo, wo Sie von einem englischsprachigen Assistenten in Empfang genommen und herzlich begrüßt werden. Dieser begleitet Sie zum für Sie bereitstehenden Fahrzeug, das Sie in Ihr Hotel bringt. Der restliche Tag steht Ihnen zu ihrer freien Verfügung: Zeit, um schon einmal erste Erkundungen auf eigene Faust in dieser atemberaubenden Weltmetropole zu unternehmen. Übernachtung in Tokyo.

<u>Inkludierte Leistungen</u>: Empfang am Flughafen durch einen englischsprachigen Assistenten, Transfer vom Flughafen zum Hotel mit einem privaten Fahrzeug



2. Tag Bummel über den Tsukiji Außenmarkt & Sushi-Frühstück

(F/M/-)

Freuen Sie sich heute auf einen Tag voller vielfältiger Eindrücke von der spannenden Metropole. Ihr Reiseleiter erwartet Sie im Foyer Ihres Hotels und führt Sie als Erstes zum Tsukiji Markt. Auch wenn der weltberühmte Fischmarkt auf die Insel Toyosu verlegt wurde, bleibt der Tsukiji Außenmarkt mit traditionellen Geschäften und erstklassigen Sushi Restaurants ein lebhaftes Zentrum für Besucher und Einheimische, um köstliches Essen zu genießen und lokale Spezialitäten zu kaufen. In eines der Restaurants kehren Sie ein, um sich ein superfrisches Sushi-Frühstück schmecken zu lassen - der authentischste Weg, um eine Reise in Japan zu beginnen! Gestärkt machen Sie sich auf den Weg zum Hamarikyu-Park, eine wahre Oase inmitten eines Meeres aus Wolkenkratzern. Der perfekte Ort, um bei einer Tasse Tee ein wenig die Seele baumeln zu lassen, während der Reiseleiter Interessantes über die japanische Teetradition erzählt. Lehnen Sie sich anschließend bei einer Bootsfahrt auf dem Sumida-Fluss entspannt zurück und genießen Sie die Kulisse Tokyos aus einem anderen Blickwinkel. In Asakusa besichtigen Sie den Sensoji-Tempel, Tokyos ältesten buddhistischen Tempel. Außerdem befindet sich hier der älteste Geisha-Bezirk der Stadt. Ein kurzer Spaziergang führt Sie ins nahegelegene Kappabashi-Viertel, wo allerhand Gegenstände des täglichen Gebrau-



ches hergestellt, zur Schau gestellt und vermarktet werden. Zum Abschluss führt Sie Ihr Reiseleiter zum Ameyoko, einem Straßenmarkt mit Hunderten von Händlern und Marktschreiern, die unter anderem traditionelle Süßigkeiten anpreisen. Hier sollten Sie einen japanischen Crêpe probieren. Übernachtung in Tokyo.

<u>Inkludierte Leistungen</u>: Deutschsprachige Reiseleitung für acht Stunden, alle Eintrittsgelder während des Programms, Fahrpreise für die öffentlichen Verkehrsmittel, PASMO Pass 1500 für Tokyos Metro



3. Tag Tokyo mit allen Sinnen erleben

(F/M/A)

Beginnen Sie den Tag mit einem kulinarischen Erlebnis, bei dem Sie selbst Hand anlegen: Sie besuchen einen privaten Soba-Kochkurs. Ihr Lehrer ist entweder Akila Inouye, Gründer und Chefkoch der Tsukiji Soba Akademie, oder einer seiner Absolventen. Nach einer Demonstration des Lehrers werden Sie Ihren eigenen Soba-Nudelteig zubereiten, den Sie anschließend in 1,6 Millimeter dicke Nudeln schneiden. Zum Schluss werden die Nudeln gekocht und im Tachigui Style (wortwörtliche Übersetzung: Stehen und essen) gegessen – auf die japanische Art und Weise. Im Anschluss werden Sie tiefer in die kulinarische Vielfalt Japans eingeweiht. Tokyo bietet ein schier riesiges Angebot. Ob Streetfood, kleine Japanische Pubs oder luxuriöse Sterne- Restaurants: Die Gastro-Szene lässt wahrlich keine Wünsche offen. Auch werden nicht nur japanische Spezialitäten angeboten, sondern auch westliche und exotische Speisen. Gemeinsam mit einem englischsprachigen Food-Experten blicken Sie hinter die Kulissen von versteckten Izakayas - kleinen japanische Pubs, Restaurants und Bars. Selbstverständlich werden Sie nicht hungrig in Ihr Hotel zurück kehren. Übernachtung in Tokyo.

<u>Inkludierte Leistungen</u>: Soba-Kochkurs mit englischsprachigem Dozenten für dreieinhalb bis vier Stunden, private kulinarische Erkundungstour mit englischsprachiger Reiseleitung für dreieinhalb Stunden, alle Eintrittsgelder während des Programms, Fahrpreise für die öffentlichen Verkehrsmittel

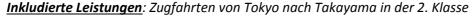
4. Tag Weiter in die Japanischen Alpen (ohne Reiseleitung)

(F/-/A)

Mit dem Zug geht es weiter nach Takayama, das in den Japanischen Alpen liegt. Dabei nehmen Sie zuerst den weltberühmten Hochgeschwindigkeitszug Shinkansen, der bis zu 270 Kilometer in der Stunde zurück



legen kann. Dann steigen Sie um in den Hida Wide View Express. Diese Fahrt zählt zu den landschaftlich schönsten in ganz Japan. Ein Spaziergang durch die Straßen des idyllischen Ortes Takayama fühlt sich an wie eine Reise in die Vergangenheit. Hinter den traditionellen Fassaden finden Sie kleine Geschäfte, Souvenirläden, Restaurants und Bars. Reihen Sie sich in die Schlange vor einem der speziellen Imbissstände ein und probieren Sie das berühmte Hida-Rindfleischsushi. Ihre Übernachtung ist heute etwas ganz Besonderes: Sie sind zu Gast in einem Ryokan. Die typisch japanischen Gasthäuser entstanden bereits in der Edo-Periode (1603 – 1868). Heute findet man Sie besonders außerhalb von größeren Städten. Hier einzukehren lohnt sich besonders, um japanische Gastfreundschaft zu erfahren. Zu den Höhepunkten eines Aufenthalts im Ryokan gehören die Mahlzeiten. Heute Abend genießen Sie ein mehrgängiges Kaiseki-Dinner. Zum Abschluss des Tages sollten Sie sich ein entspanntes Bad im privaten Onsen gönnen. Übernachtung in Takayama.





5. Tag Kulinarischer Spaziergang durch Takayama

(F/-/A)

Nach einem typisch japanischen Frühstück holt Ihr Reiseleiter Sie in Ihrem Ryokan ab und nimmt Sie mit zu einem Spaziergang durch die charmante Altstadt. Diese Umgebung ist geprägt von traditionellen Häusern, Läden und Restaurants, die alle ihr traditionelles Flair behalten konnten. Die Tradition von Takayama lernen Sie am besten bei einem kulinarischen Rundgang kennen. Ihr Reiseleiter führt Sie zu den angesagtesten Plätzen der Stadt, wo Sie zahlreiche Gelegenheiten bekommen, einige der traditionellen Speisen der Region wie Miso, Reisknödel in Soja-Soße, japanische Süßigkeiten und lokal produzierten Sake zu probieren. Bis zum Mittag werden Sie viel über Takayamas Küche und Geschichte kennen gelernt haben. Im Anschluss unternehmen Sie einen Ausflug in die Japanischen Alpen hinauf in das kleine Dorf Shirakawago. Eingebettet in die reizvolle landschaftliche Kulisse dichter Wälder gruppieren sich hier Häuser im Stil des Gassho-zukuri, deren bis zu 60 Grad steile, reetgedeckte Dächer auch den schweren Schneemassen im Winter standhalten können. Spazieren Sie durch die Straßen des malerischen Dorfes und versetzen Sie sich in die bäuerliche Vergangenheit des Ortes zurück. Einen besonders schönen Blick genießen Sie von der Shiroyama-Aussichtsplattform. Am Nachmittag fahren Sie zurück nach Takayama. Übernachtung in Takayama.



<u>Inkludierte Leistungen</u>: Kulinarischer Stadtrundgang mit englischsprachiger Reiseleitung für zweieinhalb Stunden in Takayama, englischsprachige Reiseleitung für vier Stunden für den Ausflug nach Shirakawago, alle Eintrittsgelder während des Programms, Busfahrt von Takayama nach Shirakawago und zurück



6. Tag Weiterfahrt in die alte Kaiserstadt Kyoto (ohne Reiseleitung) (F/-/-

Ihr nächstes Ziel ist Kyoto, Japans kulturelle Hauptstadt, die Sie per Zug erreichen. Über tausend Jahre residierte hier der kaiserliche Hof, noch heute machen die zahlreichen Paläste, Schreine und Gärten die Stadt zu einem kulturellen Zentrum. Anders als viele andere Städte ist Kyoto von Kriegsschäden weitgehend verschont geblieben. Dadurch konnte die Stadt ihr einmaliges kulturelles Erbe bewahren und gilt nicht umsonst heute noch als Inbegriff der japanischen Kultur. Nach der Ankunft steht Ihnen der Rest des Tages zur freien Verfügung, um die Stadt schon ein wenig auf eigene Faust zu erkunden. Übernachtung in Kyoto.

Inkludierte Leistungen: Zugfahrt von Takayama nach Kyoto in der 2. Klasse

7. Tag Kyoto von seiner schönsten Seite (F/-/-)

Sie treffen Ihren Reiseleiter im Foyer des Hotels und erkunden gemeinsam einige der schönsten Sehenswürdigkeiten von Kyoto, die Sie auf keinen Fall verpassen dürfen. Sie beginnen mit der Burganlage Nijo. Auf über 3.000 Quadratmetern liegen fünf Holzpaläste und mehrere von kleinen Gewässern durchzogene Gartenanlagen. Einen Einblick in die Tradition japanischer Gärten erhalten Sie in der Anlage des Tempels Ryoan-ji. Der umliegende Park gehört zu den berühmtesten Zen-Gärten Japans. Der Kinkaku-ji-Tempel, auch Rokuon-ji-Tempel genannt, ist bekannt für die seine Reliquienhalle, deren obere Stockwerke vollständig mit Blattgold überzogen sind. Eine der bekanntesten Sehenswürdigkeiten der Stadt ist der Kiyomizu-Tempel. Seit 1994 zählt das Heiligtum zum Weltkulturerbe. Besonders bemerkenswert ist, dass die Haupthalle und die Veranda ohne einen einzigen Nagel gebaut wurden. Der Ausblick von der Veranda über Kyoto ist jedoch noch ein gutes Stück bemerkenswerter. Im Anschluss können Sie noch ein bisschen durch das Higashiyama Viertel schlendern. An der Straße reihen sich kleine Geschäfte, die die unterschiedlichsten Arten von Souvenirs zum Kauf anbieten. Übernachtung in Kyoto.

Inkludierte Leistungen: Deutschsprachige Reiseleitung für acht Stunden, alle Eintrittsgelder während des



Programms, Fahrpreise für die öffentlichen Verkehrsmittel

<u>Hinweis:</u> Bitte beachten Sie, dass der Kiyomizu Tempel seit 2008 umfassend renoviert wird und einige Elemente nicht besichtigt werden können.

8. Tag Marktbesuch mit anschließendem Kochkurs

(F/M/-)

Am Nachmittag treffen Sie Ihren Reiseleiter und schlendern zunächst gemeinsam über den Nishiki-Markt, der auch als "Kyotos Küche" beschrieben wird. Hier erfahren Sie von Ihrem Reiseleiter mehr über die verschiedenen Zutaten, die in der japanischen Küche genutzt werden. Inzwischen haben Sie bestimmt langsam Appetit bekommen. Deswegen beginnt nun Ihr privater Kochkurs in einem traditionellen, hölzernen Haus, bei dem Sie lernen, Sushi zu rollen, Miso-Suppe zu kochen und einen japanischen Salat mit Früchten der Saison als Dessert zusammenzustellen. Natürlich bleibt noch Zeit, um sich beim anschließenden Essen mit Ihrem Dozenten auszutauschen. Den Rest des Abends können Sie nutzen, um Kyoto Ihren eigenen Vorstellungen entsprechend weiter zu erkunden. Oder aber Sie lassen sich von Ihrem Reiseleiter zu Ihrem Hotel zurück geleiten. Übernachtung in Kyoto.

<u>Inkludierte Leistungen</u>: Marktbesuch mit anschließendem Kochkurs mit englischsprachiger Reiseleitung für dreieinhalb Stunden, alle Eintrittsgelder während des Programms, Fahrpreise für die öffentlichen Verkehrsmittel



9. Tag Kulinarischer Ausflug an den schönen Biwa-See

(F/M/-)

Ein weiteres kulinarisches Erlebnis erwartet Sie heute Morgen am schönen Biwa-See, wo Sie Ihren Reiseleiter treffen. Gemeinsam bummeln Sie durch den Ort und probieren das herrlich frische Quellwasser. Es heißt, das Wasser sorgt für den fantastischen Geschmack des Reises, der in dieser Region angebaut wird. Anschließend besuchen Sie eine ortsansässige Bauernfamilie, die Ihnen gerne einen Einblick in das traditionelle japanische Landleben gewährt und Sie in die lokalen Anbau- und Erntetechniken einweiht. Dann ist es Zeit, selbst den Hammer zu schwingen, denn Sie erfahren, wie man die traditionellen Mochi-Reisküchlein herstellt. Diese bestehen hauptsächlich aus dem Reis, der auf der Farm angebaut wird. Zur Herstellung der Mochi wird der gekochte Reis so lange mit einem großen Holzhammer bearbeitet, bis er



die richtige zähe Konsistenz hat – ein großer Spaß für Jung und Alt. Sicherlich haben Sie jetzt ordentlich Appetit bekommen und sich ein herzhaftes Mittagessen redlich verdient. Die Bauersfrau serviert Ihnen ein hausgemachtes Chicken Sukiyaki, eine einfache aber sehr schmackhafte japanische Spezialität. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit. Anschließend kehren Sie nach Kyoto zurück. Übernachtung in Kyoto.

<u>Inkludierte Leistungen</u>: Farmbesuch und Mochi-Herstellung mit englischsprachiger Reiseleitung für dreieinhalb bis fünf Stunden, alle Eintrittsgelder während des Programms



10. Tag Osaka – ein Mekka für Gourmets und Foodies (ohne Reiseleitung) (F/-/-)

Ihre Reise führt Sie nun nach Osaka, Japans kulinarische Hauptstadt. Die Highlights der Stadt sind mit Sicherheit ihre extravaganten und lebenslustigen Einwohner und natürlich ihr großartiges Essen. Bevor Sie aufbrechen, bringen Sie bitte Ihr Hauptgepäck zum Empfang, denn es wird für Sie zu Ihrem Hotel in Osaka geschickt, wo es am selben Tag eintrifft. Das Motto der Stadt lautet "kuidaore" oder "Essen bis zum Umfallen" und Sie werden sehen, das ist nicht weiter schwierig. Besonders stolz sind die Einheimischen auf Köstlichkeiten wie Okonomiyaki (japanischer Weißkohl-Pfannkuchen) und Takoyaki (Oktopusbällchen). Nach der Ankunft bleibt noch genug Zeit für einer erste Erkundungstour durch die Stadt, auf der Sie sich bereits ein paar der lokalen Köstlichkeiten schmecken lassen können. Übernachtung in Osaka.

<u>Inkludierte Leistungen:</u> Gepäcktransfer von Kyoto nach Osaka (ein Gepäckstück pro Person), Zugfahrt von Kyoto nach Osaka in der 2. Klasse

11. Tag Streetfood-Tour durch Osaka

(F/-/A)

Den Tag können Sie ganz Ihren Vorstellungen entsprechend gestalten. Am späten Nachmittag erwartet Sie Ihre abendliche Schlemmertour durch Osaka. Ihr Reiseleiter nimmt Sie mit auf eine "Foodtour", bei der Ihre Geschmacksknospen voll auf ihre Kosten kommen werden. Es gibt keine Stadt, in der man die extravagante und bunte Welt des japanischen Essens besser kennenlernen könnte als in Osaka. Das Motto der Stadt lautet "kuidaore" oder auch "Essen bis zum Umfallen". Ihr erster Stopp führt Sie zu einem Streetfood-Stand, an dem zahlreiche traditionelle japanische Snacks auf Sie warten. Wie wäre es zum Bei-



spiel mit "Menchi Katsu", einer frittierten Pastete aus Hackfleisch? Natürlich darf anschließend das Nationalgetränk "Sake" selbstverständlich nicht unversucht bleiben. Nachdem Sie eine Auswahl japanischer Weine probiert haben, führt Sie Ihre Tour anschließend in ein Restaurant, welches sich bestens mit der Zubereitung von Wagyu-Rindfleisch auskennt – ein Genuss für wahre Gourmets. Lassen Sie den Abend ganz gemütlich in einem kleinen Tempura-Restaurant ausklingen und genießen Sie alte Favoriten wie Shrimps-Tempura. Für die Mutigen gibt es ebenso ausgefallenere Kombinationen wie zum Beispiel Spargel-Tempura. So gestärkt bummeln Sie noch ein wenig weiter durch das Viertel mit seinen zahllosen kleinen Bars und tauchen so richtig in das Nachtleben Osakas ein. Übernachtung in Osaka.

<u>Inkludierte Leistungen</u>: Streetfood-Tour mit englischsprachiger Reiseleitung für vier Stunden, Snacks während der Tour, alle Eintrittsgelder während des Programms



12. Tag Abschied von Japan

(F/-/-)

Die Zeit bis zum geplanten Flughafentransfer steht Ihnen zur freien Verfügung. Frühstücken Sie in aller Ruhe, unternehmen Sie einen letzten Spaziergang durch die Umgebung oder erstehen Sie noch ein paar Mitbringsel für Ihre Lieben daheim. Dann neigt sich Ihre Auszeit vom Alltag leider bereits dem Ende zu. Auch wenn Ihr Urlaub nun vorbei ist – die wertvollen Erinnerungen, schönen Fotos und spannenden Geschichten von Ihrer Reise werden Sie für immer begleiten. Freuen Sie sich darauf, Ihre Freunde und Familie zuhause an Ihren Erlebnissen in der Ferne teilhaben zu lassen. Ihr Fahrer bringt Sie rechtzeitig für Ihren Rückflug nach Deutschland zum Flughafen. Damit endet Ihre wunderschöne Japanreise mit Asien Special Tours. Wir wünschen Ihnen eine gute Heimreise!

Inkludierte Leistungen: Transfer vom Hotel zum Flughafen mit einem privaten Fahrzeug



Eingeschlossene Leistungen

- Empfang am Flughafen durch einen englischsprachigen Assistenten
- Privater Transfer vom Flughafen zum Hotel und vom Hotel zum Flughafen
- Übernachtungen in den angegebenen Hotels und Ryokans, je nach Verfügbarkeit
- Mahlzeiten laut Programm (F=Frühstück, M=Mittagessen, A=Abendessen)
- Wiederaufladbare PASMO Card (inklusive 1.500 Yen Guthaben) für öffentliche Verkehrsmittel in Tokyo
- Zugfahrten in der 2. Klasse laut Programm
- Deutschsprachige Reiseleitung wie im Programm angegeben
- Soba-Kochkurs mit englischsprachiger Reiseleitung an Tag 3
- Streetfood-Tour in Tokyo mit englischsprachiger Reiseleitung an Tag 3
- Kulinarischer Stadtrundgang durch Takayama mit englischsprachiger Reiseleitung an Tag 5
- Marktbesuch und anschließender Kochkurs in Kyoto mit englischsprachiger Reiseleitung an Tag 8
- Farmbesuch und Mochi-Herstellung am Biwa-See mit englischsprachiger Reiseleitung an Tag 9
- Streetfood-Tour in Osaka mit englischsprachiger Reiseleitung an Tag 11
- Gepäcktransfer (1 Gepäckstück pro Person) von Kyoto zu Ihrem Hotel in Osaka
- Alle Eintrittsgelder und Fahrpreise für öffentliche Verkehrsmittel an Tagen mit Reiseleitung
- Reisepreissicherungsschein
- 1 Japan-Reiseführer

Nicht eingeschlossene Leistungen

- Internationale Flüge
- Konsulatsgebühren für das Visum und entstehende Portokosten für die Besorgung (nicht erforderlich für Deutsche, Österreicher, Schweizer und Bürger anderer EU-Länder)
- Optionale Touren
- Persönliche Ausgaben
- Trinkgelder
- Weitere Leistungen, die nicht explizit unter "eingeschlossene Leistungen" erwähnt werden

Flug- / Transfer- & Hoteländerungen vorbehalten

Bitte beachten Sie, dass dies ein freibleibendes Angebot ist und die aufgeführten Hotels nicht reserviert worden sind. Falls bei Buchung eines der angegebenen Hotels nicht mehr verfügbar ist, werden wir Ihnen selbstverständlich ein gleichwertiges Hotel in der genannten Kategorie anbieten.

Unsere persönliche Reiseplanung ist ein Angebot und erfolgt auf Basis unserer Vertragsbedingungen. Zur gesetzlichen Ausschlussfrist bei der Geltendmachung von Ansprüchen, zur Verjährung von Ansprüchen und sonstigen Obliegenheiten zur Vermeidung von Anspruchsverlusten verweisen wir auf die einschlägigen Passagen unserer Vertragsbedingungen. Diese liegen diesem Angebot bei.



"Als geschäftsführender Inhaber stehe ich persönlich für die Qualität unserer Dienstleistung ein.

Ich garantiere Ihnen die professionelle Durchführung Ihrer Reise mit ausgesuchten Partnern vor Ort.

Sie erreichen mich persönlich unter 089/127091110 oder per Email unter Ruediger.Lutz@asienteam.de "

Geschäftsführender Gesellschafter Rüdiger Lutz

