



KÜCHE & TRADITIONEN

Kulinarische Rundreise durch Japan

Leistungen:

- Flug in Economy Class (*)
- Japan Rail Pass, 2. Klasse, für 14 Tage
- Empfangsservice Flughafen bis Hotel
- Pocket Wi-Fi (mobilen WLAN-Router)
- 72 h Metro Ticket Tokyo und Osaka
- Privat-Tour Tokyo (8h) Supermarkt
- Privat-Transfer nach Yokohama
- Izakaya Restaurant (Shinbashi, Tokyo)
- Kappabashi Walking Tour mit Workshop
- Museumspass Tokyo

- Ramen Tour Tokyo (Gruppe)
- Kanazawa Koji-Fermentations-Workshop
- Produktion japanischer Essstäbchen
- Halbtagestour Kyoto (4h)
- Kyoto Night Food Tour, Kleingruppe (3h)
- Teezeremonie in Kyoto
- Genussvolle Sake-Degustation in Kyoto
- Teppanyaki oder Kaiseki Nachtessen
- Tagesausflug zur japanischen Familie
- Kochbuch über die japanische Küche

Preise:

Reisestil / Dauer 17 Tage

Economy / Budget

Mittelklasse / Komfortabel

Premium / Luxus

Preis pro Person / im DZ / inklusive Flug

ab CHF 5'560 – 6'260

ab CHF 6'270 – 6'960

ab CHF 6'970 – 8'050+

Flugkosten bis CHF 1'350 pro Person sind im Preis enthalten; Mehrkosten trägt der Reisende, Einsparungen werden angerechnet.

Tag 1-2: Ankunft in Tokio

Empfang am Flughafen, Unterstützung beim Umtausch des Japan Rail Pass und Sitzplatzreservierungen. Übergabe von Metro-Karten und mobilen WLAN-Router. Privat-Transfer zum Hotel.

Tag 3–6: Tokio und Yokohama

In Tokio erleben Sie eine privat geführte Tour zum alten Tsukiji Fishmarkt, Ginza, Tokyo Skytree und Senso-ji. Abendessen in einem Izakaya Restaurant. Entdecken Sie das Quartier Kappabashi, bekannt für Messer, Geschirr und Plastik-Essensmodelle. Auch eine Ramen-Tour darf nicht fehlen. Weiter geht es nach Yokohama, wo Sie Minato Mirai, Chinatown und den Sankei-en Garten besuchen.

Tag 6–7: Kanazawa | Koji-Fermentations-Workshop

Fahrt mit dem Shinkansen Hochgeschwindigkeitszug nach Kanazawa. Tauchen Sie in Japans Fermentationskultur ein! Stellen Sie eigene Koji-Pickles her und erleben Sie den einzigartigen Geschmack dieser Tradition.

Tag 8-9: Handgemachte Meisterwerke: Essstäbchen «made in Takayama»

Gestalten Sie in der Werkstatt von Meister Hachino-san Ihr eigenes Paar handgefertigter Essstäbchen. Entdecken Sie Takayamas traditionsreiche Holzkunst.

Tag 10-12: Kyoto – Teezeremonie und Kultur

Erleben Sie in Kyoto die japanische Teekultur bei einer traditionellen Teezeremonie mit Matcha. Am Abend entdecken Sie das Higashiyama-Viertel mit einem Guide, lernen die Geiko-Kultur kennen und geniessen in Tachinomi-Restaurants mindestens 10 regionale japanische Köstlichkeiten.

Tag 13: Ein Tag im echten Japan bei einheimischen Gastgebern

Erleben Sie das authentische und familiäre Japan. Kochen bei ihnen zu Hause mit lokalen Produkten. Ein Höhepunkt einer jeden Japanreise.

Tag 14-15: Osaka und Kobe – Sake und Teppanyaki

Sake-Verkostung in Osaka und Teppanyaki-Erlebnis mit Kobe-Rind.

Tag 16-17: Osaka und Abreise

Abschied von Japan: Vormittag in Osaka, anschliessend Transfer zum Flughafen für den Rückflug in die Schweiz.

Programmänderungen vorbehalten

Japantrend

Büro Zürich
Oberwiesenstrasse 70
8050 Zürich

Pierre Mannweiler

pierre.mannweiler@traveltrend.ch
043 543 21 20
www.japantrend.ch

Hauptsitz

Traveltrend Plus AG
Giacomettistrasse 1
3006 Bern