

## Der Geschmack von Armenien



Die armenische Küche ist genauso vielfältig und bunt wie das Land selbst. Wir laden Sie herzlich ein, eine besondere Gourmetreise rund um Kulinarik und Kochtraditionen, Kultur und Geschichte zu erleben.

Authentische Begegnungen mit Bauern- und Winzerfamilien, Spaziergänge durch Obst- und Gemüsegärten, Zubereitung regionaler und saisonaler Nationalgerichte, Verkostung erlesener Weine, ausgewählte Gourmetrestaurants, stilvolle Boutique-Hotels.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und genießen Sie eine erlebnisreiche Reise!

# REISEVERLAUF

## **1. Tag Willkommen in Armenien**

Ankunft auf dem Internationalen Flughafen Zvartnots. Transfer zum Hotel. Ruhezeit.

## **2. Tag Jerewan – Matenadaran – M. Saryan Museum – Megerian Carpets – Jerewan**

Ankommen, durchatmen, genießen. Unsere Gourmetreise beginnen wir mit dem armenischen Frühstück und einem Morgenkaffee. Das Kaffeetrinken gehört hier zum Alltag, feine, hausgemachte Leckereien dazu gehören zur Tradition. Die Bohnen selbst stammen ja nicht aus Armenien, hier werden sie aber auf eine ganz andere Art gemahlen und gekocht.

Wir begeben uns auf einen schönen Stadtbummel durch Jerewan, eine der ältesten Städte der Welt. Wir besichtigen das Handschriftenmuseum Matenadaran. Wir wandern kurz zum Haus-Museum von Martiros Saryan, des Malers des Glücks. Eine bunte Farbenwelt, die die Schönheit und Würde der Menschen widerspiegelt, die hier leben und schaffen. Weiter erkunden wir die Megerian Carpets-Fabrik. Wir bewundern die kunstvollen Erzeugnisse des traditionellen Knüpfhandwerks. In einer traditionellen Halle vor Ort erleben wir ein besonderes Mittagessen mit erlesenen Spezialitäten und einem guten Wein. Noch ein kurzer Stadtbummel zu den wichtigen Höhepunkten von Jerewan. Gemütliche Ruhezeit im Weinhaus.

## **3. Tag Jerewan – Zvartnots – Etschmiadsin – Ararat Brandy Fabrik – Jerewan**

Erkundungsfahrt nach Etschmiadsin, in das religiöse Zentrum Armeniens. Unterwegs besichtigen wir die Ruinen der Kathedrale von Zvartnots. Weiter besichtigen wir die Kathedrale von Etschmiadsin, UNESCO-Weltkulturerbe. Mittagessen in einem traditionellen Galerie-Restaurant. Angekommen in Jerewan besuchen wir die Ararat Brandy Fabrik. Eine sehr interessante Führung und natürlich Verkostung vom legendären armenischen Cognac. Freie Zeit zur Verfügung. Abendessen in einem traditionellen Restaurant.

## **4. Tag Jerewan – Chor Wirap – Norawank – Areni Wein Fabrik – Areni**

Wir fahren heute nach Wajoz Dsor, in die fruchtbarste Region Armeniens. Die ältesten Weinbaugebiete befinden sich an den Berghängen des legendären Ararat. Wir besichtigen das sagenhafte Kloster Chor Wirap mit einem Blick auf den biblischen Berg. Weiterfahrt nach Areni, in ein herrliches Weinbaudorf, mit einer reichen Weinbautradition. In der wunderschönen Amaghu Schlucht bewundern wir Norawank, eines der schönsten Klöster Armeniens. Nach der Mittagspause in einem Höhlencafé besuchen wir die Areni Weinfabrik. Verkostung ausgewählter Weine.

Wir sind heute bei einer gastfreundlichen Winzerfamilie herzlich willkommen. In einem familiären Ambiente bereiten wir regionale Spezialitäten zu und lernen die Geheimnisse der armenischen Küche kennen. Gemütliche Ruhezeit rund um Wein, Trinksprüche und schöne Gespräche.

#### **5. Tag      Areni – Areni 1 Höhle – Tatew – Areni**

Herzhaftes Frühstück: hofeigene Produkte wie Eier, Kräuter, Obst und Gemüse, hausgemachte Marmelade, frisch gebackener Kuchen, Kaffee oder Kräutertee. Wir lassen uns verwöhnen und starten entspannt in den Tag.

Dass Armenien die Wiege des Weinbaus ist, haben auch die letzten Funde gezeugt. Der weltweit älteste, 6100-jährige Weinkeller wurde in einer Höhle, in der Ausgrabungsstätte Areni-1 entdeckt. Auch wir besuchen heute diese Höhle, woher die ganze Weingeschichte stammt. Für kurze Zeit verlassen wir diese schöne Weinregion und fahren in die Provinz Sjunik. Ein weiterer Höhepunkt ist die längste Seilbahn der Welt, welche uns zum Kloster Tatew („Gib mir Flügel“), führt. Inzwischen bestaunen wir die atemberaubenden Aussichten von der Schlucht Worotan. Mittagessen in einem schönen Eco-Resort. Rückfahrt nach Areni. Weitere kulinarische Erlebnisse. Ruhezeit.

#### **6. Tag      Areni – Selim Karawanserei – Hayrawank – Dilidschan**

Voller Eindrücke fahren wir über den Selim-Pass zum Sewansee. Unterwegs erkunden wir die Selim Karawanserei. Am westlichen Ufer des Sees erkunden wir das Kloster Hayrawank. Zu Mittagessen sind wir in einem Fischrestaurant erwartet. Weiterfahrt nach Dilidschan. Hier befindet sich das Hotel-Museum „Altes Dilidschan“, eine Holzeinrichtung mit ganz originellem Stil. Wir sind heute die Gäste dieses Hotels und sind nach der Ruhezeit in seinem Gourmet-Restaurant zu einem feinen Abendessen eingeladen.

#### **7. Tag      Dilidschan – Goschawank – Haghartsin – Gjumri**

Unberührte Landschaften, malerische Wälder, versteckte Klöster. Zu Beginn des Tages erkunden wir die Klöster Haghartsin und Goschawank, die herrlich in den Wäldern liegen. Mittagessen und Kochkurs im Hotel-Museum „Altes Dilidschan“. Stadtbummel durch die Altstadt. Holzbalkone, Mansarden, enge Straßen, schöne, gemütliche Restaurants und Gasthäuser bestimmen das Bild der Stadt. Abfahrt nach Gjumri. Ein traditionelles Boutique-Hotel erwartet uns mit seinem besonderen Kolorit und einem Menü aus der regionalen Küche.

## **8. Tag**

### **Gjumri: Stadtrundgang – Saghmosawank – Marktbesuch – Jerewan**

Gjumri – ein Theater mit immer offenen Vorhängen. Kunst und Kultur, Tradition, Gastfreundschaft und Humor sind die Synonyme für diese koloritreiche Stadt. Stadtbummel durch die Stadt. Wir besichtigen das Dzitoghtsyan Hausmuseum für soziales Leben und nationale Architektur. Unser Mittagessen genießen wir in einem besonderen Fischrestaurant. Hier erleben wir auch die Zubereitung von „Lavasch“, dem traditionellen armenischen Fladenbrot. Der Tee mit Minze oder Thymian, die Sanddorn- oder Wallnussmarmelade runden das köstliche Geschmackserlebnis ab. Rückfahrt nach Jerewan. Auf einem lokalen Markt lernt man die Besonderheiten der einheimischen Küche näher kennen: landestypische Spezialitäten, verschiedene Käse- und Wurstsorten, Kräuter und Gewürze, frisches Obst und Gemüse aus dem Garten, auch getrocknete Früchte und vieles mehr. Genießen Sie das bunte Treiben und verkosten Sie verschiedene Leckereien. Abendessen in einem stillvollen Restaurant.

### **9. Tag Jerewan – Garni – Basaltorgeln – Geghard – Jerewan**

Wir fahren nach Kotajk, in die westliche Provinz Armeniens. Besichtigung des heidnischen Tempels von Garni aus dem 1. Jh. Wir bestaunen weiter die Basaltorgeln, die eindrucksvolle Symphonie der Steine. Weiterfahrt zum Felsenkloster Geghard, UNESCO-Weltkulturerbe. Das Kloster liegt am Talende der Schlucht Azat und ist von bewaldeten Berghängen umgeben. Mittagessen in einem ganz besonderen Garten-Restaurant. Freie Zeit zur Verfügung. Abendessen in einem charmanten Restaurant mit erlesenen Gerichten und einem guten Wein.

## **10. Tag**

### **Rückflug**

Transfer zum Flughafen. Wir wünschen Ihnen eine gute Heimreise

## Preis p. Person: 1440 Euro

EZ-Zuschlag: 220 Euro

Kleingruppe: 4 - 10 Personen

### Im Preis enthalten

- Alle Transfers und Nahverkehr laut Programm
- Lokale Deutsch sprechende Reiseleitung
- 9 Übernachtungen in bequemen Hotels (Doppelzimmer), bei der Gastfamilie
- Vollpension, Weinverkostungen, Kochkurse
- Alle Eintrittskarten laut Programm
- Reiseunterlagen
- Geografische Karte

### Nicht im Preis enthalten

- Linienflüge
- Optionen und Erweiterungen
- Persönliche Ausgaben
- Getränke und Trinkgelder
- Weitere nicht erwähnte Dienstleistungen

**Wichtig:** Die Route kann aus Sicherheitsgründen, aufgrund klimatischer Gegebenheiten, Problemen auf den Zufahrtswegen, Streiks, lokaler Festlichkeiten abgeändert werden. Wir bemühen uns für die beste Alternative.

**Wichtig:** EU-Staatsangehörige können visumfrei nach Armenien einreisen und sich bis zu 180 Tage pro Kalenderjahr aufhalten. Die Einreise muss unbedingt mit einem gültigen Reisepass erfolgen, die Vorlage eines Personalausweises ist nicht ausreichend.

**Wichtig:** Reisekrankenversicherung (Auslandsversicherung) gehört mit ins Gepäck.