
Marktbesuch und Kochkurs



Marktbesuch und Kochkurs

Eintauchen in die peruanische Küche. Erleben, probieren und staunen Sie, was es alles gibt auf einem Markt in Peru. Einmal seinen eigenen Pisco Sour herstellen, selbst mal Ceviche zubereiten, an einem lokalen Markt von den exotischsten Früchten probieren.

Darum empfiehlt Markus Mathys ein Kochkurs:

- Ideal vor einer Peru Rundreise als Einstieg in die peruanische Küche. In Peru gibt es so viele Gerichte, Früchte und Gemüse, die man als Europäer nicht kennt. Sie werden eine Reise durch Peru nach einem Kochkurs viel mehr geniessen können.

Tipp:

- Fragen Sie Markus Mathys bei einer Reiseberatung nach einem Kochkurs zu Hause bei Peruanern. Oder ganz neu seit 2019 nach einem Kochkurs mit Theater, Comedy und Degustation.

Buchbar:

- Täglich ab 1 Person

Dauer:

- Zwei Stunden bis zu einem Tag

Wie und wann?

- Die Kochkurse können Sie täglich in Lima privat oder zusammen mit einer internationalen Reisegruppe mit englisch- oder spanischsprachigem Reiseleiter buchen. Einige Kurse werden auch in deutscher Sprache angeboten.

Reiseleitung:

- Englisch / Spanisch
- Als Privattour Deutsch



Restaurant Cala in Lima/Miraflores - Foto, Markus Mahtys

Reiseprogramm Tag für Tag

Tag
1

Lima - Gastronomische Tour

Um 10:00 Uhr werden Sie in Ihrem Hotel in Miraflores vom Reiseleiter abgeholt. (Je nach Hotel, in dem Sie sich aufhalten, kann die Abholung etwas variieren.) Als Erstes besuchen Sie einen lokalen Markt im Stadtteil San Isidro. Auf dem Markt machen Sie Halt bei einem der lokalen Fischer, er zeigt Ihnen, was das Meer an der Küste Perus für Schätze in die Netze spült. Ausserdem wird er Ihnen zeigen, welche Fische besonders geeignet sind für die Herstellung von Ceviche. Danach begeben Sie sich zu einem der Früchte- und Gemüsestände. Hier sehen Sie auf beeindruckende Art und Weise, welch ungeheure Vielfalt an Früchten und Gemüse die verschiedenen Regionen Perus hervorbringen. Der Verkäufer wird einige der Früchte zum Degustieren aufschneiden und servieren. Anschliessend besuchen Sie weitere Stände mit Kräutern, Ölen und vielem mehr. Nach diesem gut einstündigen Besuch auf dem Markt geht es an die Costa Verde, unterhalb von Miraflores ins elegante Restaurant Cala. Hier erwartet Sie einer der Barkeeper des Restaurants. Unter seiner fachkundigen Anleitung dürfen zwei oder drei Mitglieder aus der Gruppe einen echten peruanischen Pisco Sour mixen. Der Pisco Sour gilt als Nationalgetränk Perus. Anschliessend begrüßt Sie einer der Köche des Restaurants. Er zeigt Ihnen, was man für einen echten und authentischen, peruanischen Ceviche braucht und wie man ihn fachgerecht frisch zubereitet. Auch hier können einige aus der Gruppe sich selbst einen Ceviche zubereiten. Anschliessend kann das Gericht natürlich probiert werden, die Küche des Restaurants serviert zum Abschluss einen Hauptgang und einen Nachtisch. Nach dem Essen werden Sie vom Fahrer zurück zum gebuchten Hotel in Miraflores gefahren.



Ihre Hotels:

Datum	Ort	Hotel	Zimmer	Status
-------	-----	-------	--------	--------

31.01.2026 Standard

Buchungsstatus: *OK* = Gebucht und bestätigt / *WL* = Auf Warteliste / *NA* = Hotel wurde noch nicht auf Verfügbarkeit angefragt.

Preise:

Preise auf Anfrage:

Auf Ihrer Reise ist folgendes inklusive:

- Nicht private Reiseleitung Englisch / Spanisch
- Nicht privater Transport
- Gruppengrösse ab 2 bis 18 Personen
- Früchte Degustation am Markt
- 1 Pisco Sour
- 1 Ceviche
- 1 Hauptgang
- 1 Nachtisch
- 1 Glas Weis- oder Rotwein
- Trinkwasser zum Mittagessen

Auf Ihrer Reise ist folgendes NICHT inklusive:

- Weiter Speisen und Getränke im Restaurant
- Trinkgeld für Reiseleiter und Fahrer
- Persönliche Ausgaben

 = Frühstück  = Mittagessen  = Abendessen  = Reiseleiter oder Fahrer auf FRANZÖSISCH
 = Reiseleiter oder Fahrer auf ENGLISCH  = Reiseleiter oder Fahrer auf SPANISCH
 = Reiseleiter oder Fahrer auf DEUTSCH  = Privates Fahzeug mit Fahrer  = Nicht privates Fahrzeug
 = Wanderung  = Schiffs oder Bootsfahrt  = Flug  = Bahnhfahrt  = Radtour

Zahlungsbedingungen:

Anzahlung von USD 500 pro Person bis 7 Tage nach Buchung, Restzahlung bis 40 Tage vor Reiseantritt. Alle Zahlungen auf die Konten von SuedamerikaReisen.com GmbH bei der Schweizerischen Post in **USD, SFR oder EURO**. Die genauen Zahlungsinformationen erhalten Sie bei der Rechnungsstellung nach der Buchung der Reise.