



Sechs unmögliche Reisen

Es gibt Urlaubsangebote, die viele gar nicht für buchbar halten, weil sie so ungewöhnlich sind. Anna Warnholtz stellt sechs davon vor

1 Viele Wege führen ins Urlaubsglück, oftmals gerade solche abseits ausgetretener Touristenpfade. Wer würde nicht gern einmal die Sixtinische Kapelle in Rom ohne Gedränge erleben, sondern in Ruhe und ganz privat? Wer wäre nicht gern einmal Gast auf einer indischen Traumhochzeit? Andere wünschen sich – wie Lorient's Frau Hoppenstedt – „etwas Eigenes“ und würden gern in den Ferien ein Jodeldiplom machen. Unmöglich? Keineswegs – wie und wo Sie diese Reisen buchen können, lesen Sie hier.

1 **Mittendrin statt nur dabei: Auf einer indischen Hochzeit tanzen**
Wenn ein Bollywood-Star in Indien heiratet, dann ausschweifend, farbenprächtig und über mehrere Tage lang. Sie können dabei sein, angefangen bei der „Mehndi Night“, dem exklusiv den Frauen vorbehaltenen Abend mit Gesang und Henamalerien, bis hin zur Vermählung im Tempel und dem anschließenden Essen mit Delikatessen im Überfluss zu Ehren der frisch vermählten Eheleute. Als Vorbereitung bekommen die Reisetilnehmer eine intensive Einführung in den Hinduismus wie auch Tipps für die richtige Garderobe, die vorausgesetzt wird und vielerorts zu kaufen ist. So gehören beispielsweise ein Sari-Gewand mit pompösem Schmuck und ein Punjabi-Anzug mit Turban zur Grundausstattung der deutschen Gäste.
Auch ein Gastgeschenk wird erwartet. Oft reichen zwei bis drei Kilo indischer Süßigkeiten und ein dezenter Umschlag mit einer dem Gastfamilienstand angemessenen Summe darin. Bei einem Paar aus der feineren Gesellschaft sind allerdings schon mal 10 000 Indische Rupien angemessen, das sind umgerechnet etwa 170 Euro. Aus klimatischen und religiösen Gründen finden die meisten Hochzeiten der Hindus von Oktober bis Februar statt (eine Woche inklusive Hochzeitsteilnahme eines Bollywood-Stars um 10 000 Euro, www.designer-tours.de).

sich die Teilnehmer bei einem Picknick ihre Blessuren zeigen und über Spielzüge austauschen. Krönender Abschluss des Arrangements, das das „Hotel Louis C. Jacob“ anbietet, ist das „Black Tie Dinner“, zubereitet von dem vielfach ausgezeichneten Küchenchef Thomas Martin (Termin auf Nachfrage, ab 2450 Euro inklusive zwei Übernachtungen, Poloworkshop und mehr, www.hotel-jacob.de).

3 **Sixtinische Kapelle ohne Gedränge in privatem Rahmen besichtigen**
Durchschnittlich wollen bis zu 18 000 Besucher täglich die Vatikanischen Museen in Rom besichtigen, zu der die Sixtinische Kapelle gehört. Das Anstehen und Geschiebe ist gemeinhin eine Tortur, die den Kunstgenuss beeinträchtigt. Wie wäre es deshalb mit einer abendlichen Privatführung außerhalb der regulären Öffnungszeiten? Das geht – mithilfe der Agentur Courtial. Nach 18 Uhr können Mini-Gruppen ab zehn Personen, von einem Kunsthistoriker begleitet, in aller Ruhe durch einen Teil der päpstlichen Kunstsammlung schlendern. Weltberühmt sind die Deckenfresken in der Sixtinischen Kapelle mit Szenen aus der Schöpfungsgeschichte von Michelangelo, die von 1508 bis 1512 entstanden. An der Altarwand befindet sich sein Fresko „Das Jüngste Gericht“. Nach 20-jähriger Restaurierung wurde die als Touristenmagnet geltende Kapelle 1999 von

Bogenschütze in Bhutan



Johannes Paul II. feierlich neu geweiht (Termin ist individuell zu vereinbaren, Preis ab 2700 Euro inklusive Führung, Eintritt wird zusätzlich berechnet, www.courtial-italy.com).

4 **Dänische Gastgeber tischen ihren Besuchern typische Hausmannskost auf**
Wer nach Dänemark reist und gern echtes Lokalkolorit in Form von Kontakt zu Einheimischen sucht, sollte sich bei „Dine with the Danes“ anmelden. In Kopenhagen, in Aarhus, Ringkøbing, Jütland und Skagen gibt es inzwischen mehr als 200 Gastfamilien, die sich freuen, Besucher aus dem Ausland zu empfangen – und zu bekochen. Die Dänen essen nämlich für ihr Leben gern und nehmen sich die Zeit, um eine Mahlzeit liebevoll vorzubereiten. Wer ein Abendessen bei einer Gastfamilie bucht, findet freilich keine Menükarte vor – gegessen wird, was auf den Tisch kommt. In der Regel ist das typisch dänische Hausmannskost, darunter geräucherter Hering oder auch Sakuk, eine Art Mehlpudding, der mit gepökeltem Lamm, Schweinenackeln, Senf, Grieben und Sirup serviert wird.

„Unsere Familien haben große Freude daran, den internationalen Gästen ihr Land zu zeigen, nicht nur kulinarisch. Viele Gastgeber engagieren sich darüber hinaus als Fremdenführer. Oft folgen dem gemütlichen Abendessen am nächsten Tag gemeinsame Streifzüge durch die Stadt“, sagt Agentur-Gründerin Anette Haargaard. Die Gastgeber sprechen auch Deutsch, sodass einer munteren Gesprächsrunde nichts im Wege steht. Klingt nach einem rundum gemütlichen Abend. Lad det smage – Guten Appetit (Kosten: 380 Dänische Kronen, das sind umgerechnet etwa 50 Euro, www.dinewiththedanes.dk).

5 **Der schnellste Weg zum eigenen Jodeldiplom**
Schon Lorient wusste: So ein Jodeldiplom ist etwas fürs Leben, da hat man etwas Eigenes. Wer sich in die Geheimnisse dieser gesanglichen Kunstform einweihen lassen möchte, die einst der Verständigung in der Abgeschiedenheit der Bergwelt diente, kann in einem eintägigen Seminar in der Chiemgauer Alpen Grundkenntnisse erwerben. Musiklehrer Josef Ecker bringt den Teilnehmern die richtige Atemtechnik bei, die richtigen Töne zu treffen, lehrt auch die passende Gestik dazu und informiert über die Unterschiede zwischen Gipfeljodeln, Almjodeln und dem Jodeln als Lockruf. Nächster Termin für Jodeler ist der 29. März. Ort des Geschehens ist der Rauschberg bei Ruhpolding. Bei Regen findet der Kurs im Bergstahlfach statt. Per Seilbahn geht es auf 1700 Meter Höhe.
Wer noch skeptisch sein sollte, dem sei wenigstens so viel versichert: Ein Jodeldiplom bekommen alle Teilnehmer. Übrigens: Eine Jo-

delkostprobe gibt Josef Ecker gern auch am Telefon. Das klingt so: „Hollerli du dödel di!“ (der Kurs dauert etwa sieben Stunden, Kosten 40 Euro, www.jodelseminar.net).

6 **Zum Kunstschützen werden im Himalaja-Königreich Bhutan**
Die Kunst des Bogenschießens ist in Bhutan zu erlernen. In dem abgegrenzten Himalaja-Königreich,

das etwa so groß ist wie die Schweiz, ist Bogenschießen Nationalsport. Eine kultische Handlung mit einem tieferen Sinn. Es wird für den Sieg gebetet und jedes Geschoss mit den Worten „Buddha segne meinen Pfeil“ begleitet. Die Spannkraft eines Bogens kann bis zu 30 Kilogramm betragen, 120 Meter sind die runden Zielscheiben aus Holz entfernt. Bei einem traditionellen Wettkampf treten jeweils

zwei Dörfer gegeneinander an. Ort des Kurses ist Paro, eine Kleinstadt im Westen.

Bhutan ist – neben Nordkorea – das einzige Land der Welt, das sich ganz bewusst vom Tourismus abschottet. Damit wollen König, Regierung und der Mönchsklerus ihre Angst vor negativen Einflüssen auf die Kultur und die Natur zum Ausdruck bringen. Die Regierung Bhutans ist demnach sehr zurückhal-

tend bei der Erteilung von Visa für ausländische Touristen. Besucher müssen ihre Reise über eines der registrierten Reiseunternehmen Bhutans buchen (eine 15-tägige Studienreise mit Hin- und Rückflügen, Visum, Hotels und Bogenschießen kostet bei Studios ab 4360 Euro, www.studiosus.com).

@ Bildergalerie: www.welt.de/exklusiv-reisen

ANZEIGE

A-ROSA - KREUZFAHRTEN AUF FLÜSSEN 2008





Die komfortablen A-ROSA Kreuzfahrtschiffe bieten Ihnen auf dieser Reise eine exklusive Kombination mit anspruchsvoller Spitzengastronomie und den Highlights der Donau!

A-ROSA – Gourmet-Genuss auf der Donau

Erleben Sie eine kulinarische Reise der Spitzenklasse von Passau nach Budapest und zurück. Entlang der Donau gibt es nicht allein die Metropolen Wien, Budapest und Bratislava zu erleben, sondern auch die Sterne des Gourmet-Himmels an Bord der A-ROSA DONNA.

Nach der herzlichen Begrüßung an Bord der A-ROSA können Sie direkt Ihr neues Zuhause auf Zeit entdecken. Die Komfortabel und zugleich modern ausgestattete Kabine ist mit ihrem Blick auf die vorbeiziehenden Landschaften die perfekte Ergänzung einer Reise à la carte.

Vier Spitzenköche überraschen jeden Tag auf's Neue mit kulinarischen Höhepunkten und bieten in verschiedenen Workshops die Möglichkeit mehr über ihr Können zu erfahren.

Bei den Weinen übernimmt Deutschlands bekanntester Sommelier Hendrik Thoma die Führung. Mit seiner Weinauswahl aus den besten An-

bauebenen Europas veredelt jedes Menü. Hintergründe zu den Themen Wein & Genuss erfahren Sie bei den exklusiven Landausflügen. So verkosten Sie bei einem Ausflug zu den besten Winzern Österreichs einige außergewöhnliche Weine und erfahren alles über deren Anbau und Veredelung.

Überraschend sind auch die Metropolen Wien, Bratislava sowie Budapest. Entdecken Sie zum Beispiel die Hauptstadt Österreichs bei einer Fikierfahrt oder die traumhaft

historische Altstadt Bratislavas bei einem Stadtbummel. Und auch bei den Ausflügen finden Sie das Thema Gourmetküche wieder: ein gemeinsamer Einkauf mit den A-ROSA Köchen in der weltberühmten Markthalle von Budapest macht Appetit auf mehr.

Zurück an Bord finden Körper und Seele nach einem entdeckungsreichen Tag im SPA-ROSA, dem großzügigen Wellnessbereich, ihren Einklang. (Ent-)spannend ist ebenfalls die kulinarische Antwort der Patisserie von Oliver Edelmann, der täglich neue Dessert-Kreationen

bereithält. Diese lassen sich ausgezeichnet bei einer Tasse Tee an Deck mit Blick auf die atemberaubende Wachau genießen. Am Abend werden Sie u. a. von den Sterneköchen Eduard Hitzberger und Torsten Voigt mit einem mehrgängigen Menü verwöhnt, das seinesgleichen sucht.

Diese traumhafte Reise, ergänzt durch die Gaumenfreuden der Spitzengastronomie, lässt wirklich keine Wünsche unerfüllt. Eine Gourmet-Reise par excellence – A-ROSA Kreuzfahrten auf Flüssen 2008.



Impressum: Anzeigen-Sonderveröffentlichung: WELT GRUPPE/BERLINER MORGENPOST • Redaktionelle Verantwortung: A-ROSA • Gestaltung: oehrlt graphics • Anzeigen: Joerg Janek Petersen, Michael Wittke (verantwortl.)
Verlag und Druck: Axel Springer AG, Axel-Springer-Straße 65, 10888 Berlin

STERNE AUF DER DONAU – am 17. Mai 2008 oder am 13. September 2008

8 Tage: Passau – Wien – Budapest – Bratislava – Wachau – Passau
2-Bett-Außenkabine, S-Kategorie inkl. Frühbucherermäßigung bis 29.2.08 p. P. ab € 1.349,-

Im A-ROSA SELECT-Preis enthalten: Zusatzleistungen der Gourmetreise lt. Ausschreibung; 20% Ermäßigung aus SPA-Anwendungen; eine Stadtrundfahrt (halbtags) nach Wahl inklusive; VollpensionPlus an Bord; Kabinenwasser (1 Flasche pro Person & Tag); Trinkgeld und Softdrinks zu den Hauptmahlzeiten; Nutzung der meisten Bordeinrichtungen (Sauna, SPA); Abendveranstaltungen.

Buchung im Reisebüro oder unter Tel. 01 80 34-27 672 (€ 0,09/Min.) oder www.a-rosa.de

