



Genussreise - Tunesien

Entdeckung für Gaumen und Kultur

vom 26.11.2026 bis 01.12.2026

Reisebegleiter



**Willi Hastenrath
&
Daniel Plum**

Entdecken Sie mit uns die vielfältigen kulinarischen Aromen und die reiche Kultur Tunesiens. Diese Reise verspricht völlig neue Eindrücke, die sowohl den Gaumen als auch das Urlaubserlebnis bereichern. Sie haben die Gelegenheit, die faszinierenden Städte Tunis und Karthago sowie die malerische Weinregion Cap Bon kennenzulernen. Während Ihrer Reise werden Sie in die traditionellen Essensgewohnheiten eintauchen, angefangen bei authentischen Straßenköstlichkeiten bis hin zu gehobener Gastronomie. Zudem bieten wir Weinverkostungen an, die die Vielfalt der tunesischen Weinkultur präsentieren. Die Kombination aus Geschichte und Gastronomie ermöglicht es Ihnen, ein authentisches Geschmackserlebnis zu erleben, das die Essenz Tunesiens widerspiegelt. Sie werden die Gelegenheit haben, alte kulinarische Traditionen zu entdecken, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, und die moderne Gastronomie des Landes zu erleben. Diese Reise ist ideal für alle, die die kulturelle Vielfalt und die kulinarischen Spezialitäten Tunesiens erkunden möchten. Durch die Verbindung von historischen Sehenswürdigkeiten, kulinarischen Highlights und lokalen Weinen wird Ihr Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis, das sowohl den Geist als auch den Gaumen anspricht. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt Tunesiens und lassen Sie sich von den authentischen Geschmackserlebnissen begeistern, die dieses Land zu bieten hat.

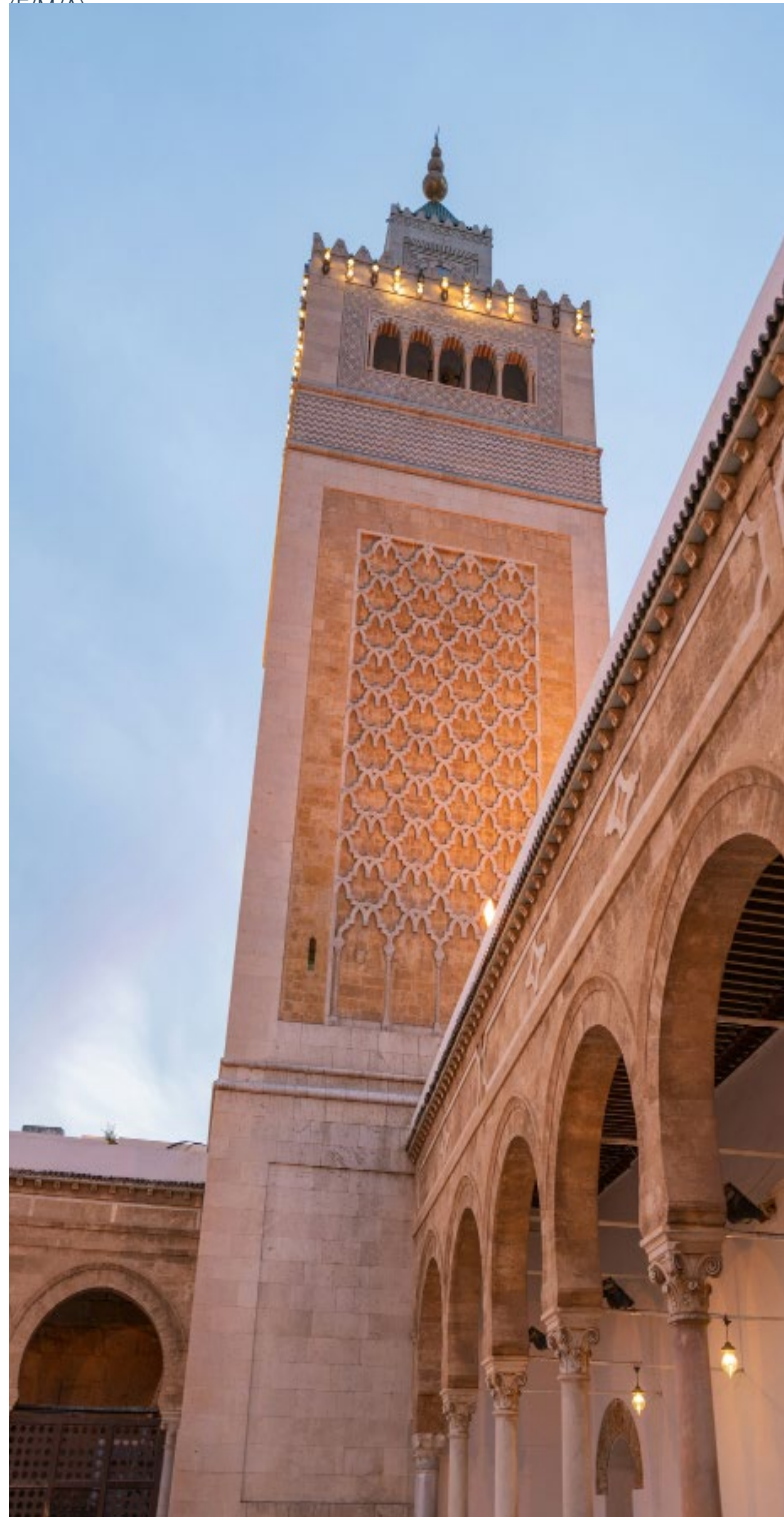
26.11.2026
Anreise nach Tunis

Sie fliegen ab Düsseldorf nach Tunis. Vom Flughafen werden Sie mit einem Transferbus zum Hotel gebracht. Nach Ihrer Ankunft erfolgt der Check-In im 4-Sterne Royal Victoria Boutique-Hotel, gefolgt von einer kurzen Erholungspause. Anschließend unternehmen Sie eine geführte Besichtigung der Medina von Tunis, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört. Diese historische Altstadt ist ein faszinierendes Labyrinth aus engen Gassen, traditionellen Märkten und bedeutenden kulturellen Stätten, die die reiche Geschichte und das lebendige lokale Leben widerspiegeln. Die Medina ist bekannt für ihre authentische Atmosphäre, die Besucher in eine andere Zeit versetzt und einen Einblick in die lokale Kultur bietet. Den ersten Abend lassen Sie mit einem köstlichen Abendessen auf der Dachterrasse des Dar El Jeld Restaurants ausklingen. (A)

27.11.2026
Medina Tunis, Karthago, Sidi Bou Said

Der Tag beginnt am Morgen um 10:30 Uhr mit einem Besuch des zentralen Marktes von Tunis, einem lebendigen Ort, der die lokale Handlungskultur widerspiegelt. Der Spaziergang durch die Innenstadt, insbesondere entlang der Avenue Bourguiba, bietet Einblicke in die historische und moderne Architektur der Stadt. Anschließend folgt das Mittagessen in La Goulette, einem Stadtteil, der für seine Meeresfrüchte und die Traditionen

rund um die maritime Küche bekannt ist. Die Erkundung der antiken Ruinen von Karthago bildet den kulturellen Höhepunkt des Nachmittags. Diese Stätte ist bedeutend, da sie die einstige Macht und den Einfluss des römischen Reiches in Nordafrika widerspiegelt und die kulinarischen Wurzeln Tunesiens, insbesondere Olivenöl, Getreide und Gewürze, hervorhebt, die bis heute die Gastronomie prägen. Am Nachmittag führt der Spaziergang nach Sidi Bou Said, einem malerischen Dorf, das für seine charakteristische blau-weiße Architektur und die atemberaubende Aussicht auf das Meer bekannt ist. Hier können Sie lokale Spezialitäten wie Bambalouni und Fricassée probieren und Minztee mit Pinienkernen auf einer Terrasse genießen. Der Abend endet mit einem Dinner im Restaurant Aux Beaux Vieux Temps in Sidi Bou Said, (inklusive Wein und Wasser). Sie kehren zum Hotel Royal Victoria Boutique Hotel zurück. (E/M/A)



28.11.2026

Bardo, Cap Bon, Hammamet

Nach einem ausgiebigen Frühstück beginnt der Tag mit einem Besuch des Bardo-Museums, das weltweit für seine umfangreiche Sammlung römischer Mosaik bekannt ist. Das Museum ist nicht nur ein Ort der Kunst, sondern auch ein Zeugnis der tiefen mediterranen Wurzeln Tunesiens. Es spiegelt die historische Verbindung des Landes zur Weinherstellung wider, die bis in die antike karthagische und römische Zeit zurückreicht. Diese Verbindung ist ein bedeutender kultureller Aspekt, der die lange Tradition der Weinproduktion in der Region unterstreicht. Am frühen Mittag geht es weiter zum Bir Drassen Weingut auf der Halbinsel Cap Bon. Diese Region ist bekannt für ihre fruchtbaren Böden und das gemäßigte Klima, was ideale Bedingungen für den Weinbau schafft. Die Weinherstellung ist eine der wichtigsten landwirtschaftlichen Aktivitäten in dieser Gegend. Bei der Ankunft wird eine Ausstellung über den Weinbau präsentiert, gefolgt von einer Verkostung verschiedener Weinsorten. Die Verkostung wird von einer Auswahl tunesischer Vorspeisen begleitet, darunter Wurstwaren, Käse, Oliven sowie selbst hergestelltes Brot mit Olivenöl und Harissa, was die kulinarische Vielfalt der Region widerspiegelt. Danach genießen Sie ein Outdoor-Barbecue zwischen den Weinreben, das ein authentisches Erlebnis der lokalen Esskultur sein wird. Im Anschluss geht die Fahrt weiter nach Hammamet, die tunesische Riviera, mit phantastischen Blicken auf das tiefblaue Meer. Die Ankunft im 5*Hotel La Badira wird am Nachmittag sein. Sie haben genügend Zeit für eine Ruhepause. Freuen Sie sich auf einen kulinarischen Abend im hoteleigenen tunesischen Restaurant. Erleben Sie in einem eleganten Ambiente die gehobene Küche des Landes. (F/M/A)

29.11.2026

Hammamet

Am Morgen fahren Sie zunächst nach „Douar Laroussi“, einem umweltfreundlichen Berberdorf am Fuße des „EL MON-CHAR“-Berges. Dieses Dorf liegt in unmittelbarer Nähe zu Sidi Jedidi, einem weiteren traditionellen Berberdorf. Die Fahrt markiert den Beginn eines Tages, der tief in die lokale Kultur und Tradition eintaucht. Sie werden in die Herstellung von Harissa eingeführt, einer scharfen, würzigen Chilipaste, die in Nordafrika eine zentrale Rolle in der Küche spielt. Nach der Harissa-Produktion lernen Sie, original Tabouna-Brot zu backen, das als Grundnahrungsmittel in Tunesien gilt. Das Brot wird in traditionellen Ton-Öfen, sogenannten Tabouna, gebacken, was eine besondere Technik und Handwerkskunst voraussetzt. Im Anschluss erleben Sie, wie ein traditioneller Couscous zubereitet wird. Sie werden in die dortigen Techniken der Zubereitung eingeführt und bereiten selbst Gerichte mit frischem Couscous zu. Bei der Blumendestillation erleben Sie wie die Extraktion ätherischer Öle aus Blumen und Kräutern demonstriert wird. Diese Technik ist essenziell für die Herstellung von Parfums und aromatischen Ölen, die in der lokalen Kultur eine bedeutende Rolle spielen. Das heutige Mittagessen wird von einer traditionellen Berber-Show begleitet. Sie erhalten Einblicke in die Musik, Tänze und Bräuche der Berbergemeinschaften. Bei einem weiteren Besuch der Medina von Hammamet / Tunesiens Riviera, sollten Sie die hausgemachte Limonade oder frisch gebrühten Kaffee im Café Sidi Bou Hdid genießen. Erleben Sie die lokale Gastronomie. Am Nachmittag erreichen Sie wieder das Hotel La Badira. Genießen Sie das Hotel oder erkunden Sie bei einem Spaziergang die Umgebung. Der erlebnisreiche Tag endet mit einem kulinarischen Abendessen inkl. Getränke im Le Barberousse Medina. (F/M/A inkl. Getränke)



30.11.2026
El Jem – Hammamet

Gegen 9:30 Uhr, nach einem guten Frühstück, fahren Sie zum berühmten Amphitheater von El Jem, einem bedeutenden architektonischen und kulturellen Wahrzeichen. Das Amphitheater wurde im Jahr 238 n. Chr. erbaut und spiegelt die Macht und den Reichtum der antiken Stadt wider, die durch den Olivenölhandel finanziert wurde. Es ist das drittgrößte Kolosseum der Welt und steht in architektonischer Bedeutung auf einer Stufe mit dem römischen Kolosseum. Das Bauwerk symbolisiert die römische Unterhaltungskultur und die kaiserliche Macht, was es zu einem UNESCO-Weltkulturerbe macht. Die Besichtigung umfasst das Amphitheater selbst sowie das El Jem Museum, das beeindruckende Mosaik und Artefakte aus der römischen Zeit präsentiert. Zur Mittagszeit ist ein Mittagessen geplant. Bei der Olivenölkostung erhalten Sie Einblicke in den Olivenanbauprozess. Danach geht es weiter nach Sousse, einer historischen Stadt an der tunesischen Küste. Ein Spaziergang durch die Medina von Sousse, die ebenfalls zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, wird Sie begeistern. Hier können Sie die engen Gassen erkunden und traditionelle Handwerkskunst entdecken, was einen Einblick in die lokale Kultur und Geschichte bietet. Den Abend werden Sie im Hafen von El Kantaoui mit einem Abendessen inkl. Getränken, im Restaurant Le Mediterranee genießen. Verbringen Sie nach erlebnisreichen und kulinarischen Tagen die letzte Nacht im Hotel La Badira.
(F/M/A - inkl. Getränke)



01.12.2026
Rückreise nach Deutschland

Ein letztes Mal gönnen Sie sich ein tunesisches, kulinarisches Frühstück.
Nach dem Check-Out im Hotel wird der Bus Sie wieder zum Flughafen fahren.
Eine beeindruckende und faszinierende Genussreise der anderen Art geht zu Ende. Wir möchten Ihnen die Vielfalt der Genüsse und Kulturen unserer Kontinente nahebringen. Kommen Sie mit uns auf ein neues Abenteuer.
(F)



Unsere Leistungen

Reisezeit: 26.11.2026 bis 01.12.2026

2.399€ pro Person im Doppelzimmer - 100€ Frühbucherermäßigung bei Buchung bis 31.01.2026
EZ-Zuschlag: 300,00€

Eingeschlossene Leistungen:

- Flug Düsseldorf – Tunis - Düsseldorf
- Transfer vom Flughafen Tunis zum Hotel
- 5x Frühstück
- 3x Mittagessen
- 5x Abendessen
- Professionelle deutschsprachige Reiseleitung
- Besichtigung der Medina von Tunis (UNESCO-Weltkulturerbe)
- Besuch des zentralen Marktes von Tunis mit Spaziergang Innenstadt
- Besuch der Ruinen von Kathargo
- Spaziergang Sidi Bou Said
- Besuch des Bardo Museums
- Weinverkostung und kulinarische Genüsse auf der Halbinsel Cap Bon
- Outdoor-Barbecue zwischen Weinreben
- Fahrt zum Berberdorf am Fuße des El Monchar
- Kochkurs für Harissa und Couscous
- Blumen- Blütendestillation aus Blumen und Kräutern
- Besuch der Medina von Hammamet
- Besichtigung Amphitheater von El Jem (UNESCO-Weltkulturerbe)
- Spaziergang durch die Medina von Sousse
- Transfers vor Ort

Nicht eingeschlossene Leistungen:

- Alle übrigen Mahlzeiten und nicht eingeschlossene Getränke, sowie persönliche Ausgaben
- Versicherungen (Reiserücktrittsversicherung etc.)
- Getränke und Mahlzeiten außerhalb des Programms
- Trinkgelder für Reiseleiter, Fahrer und lokale Bedienungen
- Persönliche Ausgaben

Ihre Hotels:

Tunis: Royal Victoria Boutique-Hotel ****
Hammamet: Hotel La Badira ****

Mindestteilnehmerzahl: 16 Personen / maximal 24 Personen

Diese angebotene Reise ist für mobilitätseingeschränkte Personen nur **bedingt** geeignet.

Bitte **kontaktieren** Sie uns in diesem Falle vor der Buchung telefonisch oder per Mail, um die Möglichkeiten **zur Teilnahme** zu prüfen.

Buchbar in allen Reisebüros Daniel Plum.

Weitere Informationen und Buchung in allen Daniel Plum Reisebüros oder unter: www.reisebueroplum.de

Reisebüro Daniel Plum / Hauptbüro

Ludwig-Erhard-Straße 2b
41564 Kaarst

02131 512940

Info@reisebueroplum.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch & Buchung.

Veranstalter Reisebüro Daniel Plum

evtl. Programmänderungen aus organisatorischen Gründen vorbehalten