



## HOCHKARÄTIGES GOURMET-QUARTETT IM HERZEN DER NATUR SCHWEDISCHE UND DÄNISCHE GENUSS-HIGHLIGHTS AN DER SEITE DER GOURMET-OLYMPEN ERLEBEN

**Ort:** Schweden  
**Reisedauer:** 5 Tage  
**Teilnehmerzahl:** 8 - 10  
**Schwierigkeit:** Leicht  
**Reiseart:** Kultur- und kulinarische Reisen,

*Auf zu den spannendsten Feinschmecker-Destinationen laut New York Times. Das Kredo: Exzellente Menüs aus frischen Zutaten perfekt vollendet von Top-Gourmets. In Kombination mit dem genussvollen Kopenhagen ist die Reise ein Juwel für Feinschmecker.*

*Erst kürzlich hat die New York Times die spannendsten Feinschmecker-Destinationen gelistet. Kaum verwunderlich: darunter die Region Skåne in Südschweden. Die nordische Küche zeichnet sich durch Reinheit*

---

und Frische sowie durch den bewussten Umgang mit saisonalen Lebensmitteln und regionalen Produkten aus. Die Genussreise in das südliche Skandinavien lässt ursprüngliche Zutaten in neuen, strahlenden Geschmacksnuancen erblühen. In Kombination mit außergewöhnlichen Genusserlebnissen in Kopenhagen ist die Reise ein Juwel für jeden Feinschmecker. Südschweden: Natur pur und feinste Menüs der Sternegourmets Zarter Spargel, duftende Kräuterwiesen, saftiger Rhabarber und wilder Knoblauch – frische Zutaten direkt aus der Vorratskammer der Natur zaubern schmackhafte Menüs auf die Teller von Genießern. Genuss pur und Entspannung direkt unter dem grünen Blätterbaldachin des Waldes in Südschweden! Lassen Sie sich von eleganten Gourmetkreationen und feinen Cocktails von Spitzenkoch Sebastian, Schwedens erster Sterneköchin Titti und Genussexpertin Charlotta verwöhnen und erleben Sie das Genuss-Eldorado Malmö! Kopenhagen: Genuss-Highlights in der dänischen Hauptstadt Die Natur harmoniert dabei mit Stil der Extraklasse: Das nordische Flair verführt Sie nach Kopenhagen. An der Seite der dänischen Buchautorin Katrine experimentieren Sie nicht nur mit schmackhaften, dänischen Klassikern, sondern lernen die Facetten der Stadt in ganz persönlichem Ambiente kennen.

## Inklusivleistungen

- teils Englisch, teils Deutsch sprechende Reiseleitung
- exklusive Genussreisebegleitung durch Spitzenkoch Sebastian Probst
- alle Fahrten und Transfers in privaten Fahrzeugen laut Programm
- Kanalrundfahrt in Kopenhagen
- Rundgang in meisterlicher Premium-Wodka-Brauerei und Cocktail-Verkostung
- Privater Smørrebrød-Workshop mit Katrine Klinken
- Food-Tour in Malmö
- Food-Tour in Kopenhagen
- Gourmet-Menüs mit Sterneköchin Titti und Spitzenkoch Sebastian laut Programm
- Reiseliteratur
- 2 Ü: Jurte
- 2 Ü: Hotel im DZ
- Mahlzeiten: 4xF, 5xM, 4xA

## Zusatzleistungen

<b>innereuropäische Flüge inkl. Transfers im Reiseland</b>	250€
<b>Flughafentransfers (selbst gebuchte Flüge): auf Anfrage</b>	auf Anfrage

## Reiseverlauf

### 1. Anreise Und Jurten-Glamping In Skåne, Südschweden

Am Flughafen in Kopenhagen werden Sie von Ihrem Reiseleiter empfangen und überqueren die Øresundsbrücke auf Ihrem Weg nach Südschweden. Die Anreise selbst ist eine Metapher für Entschleunigung – hinaus aus dem belebten Kopenhagen hinein in das Naturparadies. Inmitten der Natur unter dem grünen Blätterbaldachin des Waldes beziehen Sie die liebevoll gestalteten, komfortablen Jurten. Das hochkarätige Empfangskomitee wartet bereits auf Sie: Titti Qvarnström, Schwedens erste

---

Sterneköchin, und Genussexpertin Charlotta Ranert haben bereits eine Mittagstafel für Sie vorbereitet. Natürlich darf dann auch eine „Fika“ im Wald mit herrlichen, hausgemachten Kuchenleckereien nicht fehlen. Der hektische Alltag ist im Nu vergessen. Die Geräuschkulisse der Natur und die grüne Szenerie verführen zum Slow-Down am abendlichen Feuer – natürlich nicht ohne Ihren Gaumen zu verwöhnen. In ganz persönlichem Ambiente mit Titti, Sebastian und Charlotta bereiten Sie ein vorzügliches Dinner-Menü vor. Schauen Sie sich die besten Tipps und Tricks der Gourmet-Olympen ab und lassen Sie den Abend bei einem guten Wein ausklingen. Übernachtung in Jurte. (Fahrzeit ca. 1-2h, 100 km).

## **2. Auf Den Spuren Der Natur In Südschweden**

Über den Feuerstellen brutzeln morgens leckere Pfannkuchlein, wenn Sie in Ihren Jurten aufwachen. Woher kommen die Zutaten überhaupt? Sie begeben sich nun auf Pirsch nach „essbarer Natur“. Der „Forager“ Pontus Dowchan, einer der besten lokalen Wildpflanzen- und Waldexperten, ist für dieses Thema wie gemacht. Nun ist es nicht mehr weit bis zu duftenden Kräuterwiesen, zartem Spargel, saftigem Rhabarber und wildem Knoblauch – frische Zutaten in Wald, Feld und Weide verführen Sie in die Vorratskammer der Natur. Dazu eine Verkostung von Wein und Käse lokaler Bio-Farmer mitten unter dem Blätterdach des Waldes. Vorzüglich! Titti und Sebastian zaubern zu Abend schmackhafte Menüs auf die Teller von Genießern. Übernachtung wie am Vortag.

## **3. Schlosszauber Und Meisterliche Wodka-Brennerei Im Ellinge Castle**

Genießen Sie ein herrliches Frühstück in der Natur, bevor Sie in die himmlischen Gehöfte ins Schloss Ellinge Castle aufbrechen und Ihre charmanten Zimmer beziehen. Gönnen Sie sich eine Auszeit mit Stil und Zeit zur Entspannung. In der Bränneriet Farm erfahren Sie, wie man lokale Erzeugnisse herstellt. Zurück im Schloss lauschen Sie dem Schlossgeflüster und den Geschichten vergangener Tage von Lord Wetjhe. Sie gehen den Geheimnissen des direkt ums Eck destillierten Premium-Wodkas auf die Spur. Die hauseigene, meisterliche Wodka-Brennerei lässt mit einer Cocktail-Verführung nicht lange auf sich warten. Dazu gibt es ein exzellentes 5-Gänge-Menü von Titti und selbstverständlich Zeit für tiefgreifende Gespräche und herzerwärmende Begegnungen mit den Spitzengastronomen dieser Tage. Sie nächtigen in den Schlossgemächern. Übernachtung im Hotel.

## **4. Genuss-Eldorado Malmö Und Kopenhagen**

Erleben Sie heute eine fantastische Komposition aus schwedischen und dänischen Genuss-Highlights. Im schwedischen Malmö blüht die Kultur erlesener Foodie-Konzepte. Erstklassige Cafés und Restaurants machen sich nicht nur in der Region einen Namen. Sie erkunden die florierende Ess- und Getränkultur, welche eine Fülle von Geschmacksnuancen für jede Stimmung bietet. Nach der Überfahrt über die

Øresundsbrücke ins dänische Kopenhagen erleben Sie den Torvehallerne Markt aus einer ganz einzigartigen Perspektive: Gemeinsam mit der dänischen Buchautorin und Köchin Katrine Klinken verkosten Sie sich durch beliebte lokale Spezialitäten. Bei einem 3-Gänge-Überraschungsmenü am Abend werden Sie die dänische Küche auf eine kreative Art erkunden. Sie übernachten in einem wunderschönen Boutique-Hotel im nordischen Stil im Herzen der Altstadt. Übernachtung im Hotel. (Fahrzeit ca. 1-2h, 100 km). Dieser Tag wartet mit einem ganz besonderen Highlight auf Sie: Nach einem reichhaltigen Frühstück und einer Kanalrundfahrt in Kopenhagen kehren Sie bei Katrine Klinken, einer waschechten Dänin, zu Hause ein. Katrine legt besonderes Augenmerk auf das Smørrebrød, reichlich belegte Brote, und interpretiert diesen Klassiker auf genussvolle Art und Weise neu. Freuen Sie sich auf einen Workshop mit ihr gemeinsam. Dazu gibt es lokal gebräutes Bier, Schnaps oder Alkoholfreies. Ein privater Gruppentransfer bringt Sie zum Flughafen und Sie treten Ihre Heimreise an. Auf das nächste Genuss-Highlight!

## 5. Kanalrundfahrt Und Smørrebrød-Workshop In Kopenhagen

Termin	Preis
<del>10.06.2020 – 14.06.2020</del>	4130€
<del>Einzelzimmer</del> <a href="#">Kontaktiere uns</a>	

## Leistungen

- teils Englisch, teils Deutsch sprechende Reiseleitung
- exklusive Genussreisebegleitung durch Spitzenkoch Sebastian Probst
- alle Fahrten und Transfers in privaten Fahrzeugen laut Programm
- Kanalrundfahrt in Kopenhagen
- Rundgang in meisterlicher Premium-Wodka-Brauerei und Cocktail-Verkostung
- Privater Smørrebrød-Workshop mit Katrine Klinken
- Food-Tour in Malmö
- Food-Tour in Kopenhagen
- Gourmet-Menüs mit Sterneköchin Titti und Spitzenkoch Sebastian laut Programm
- Reiseliteratur
- 2 Ü: Jurte
- 2 Ü: Hotel im DZ
- Mahlzeiten: 4x F, 5x M, 4x A

## Keine Leistungen

- An-/Abreise
- nicht genannte Mahlzeiten und Getränke
- optionale Ausflüge
- Trinkgelder
- Persönliches

---

## Zusatzinfos

- Nächtigen wie Nomaden in Jurten, Könige in Schlössern und Skandinavier im nordischen Hotel
- Natur pur und Bio-Slow-Food aus lokalen Farmen
- 5-Gänge-Menüs von Titti Qvarnström und Sebastian Probst
- Smørrebrød-Workshop zu Hause bei Katrine Klinken
- Meisterliche Vodka-Brennerei und Cocktail-Verführung
- Torvehallerne-Markt in Kopenhagen

## Kontakten

uTime UG (haftungsbeschränkt)  
Louisenstraße 81, 01099 Dresden, Deutschland

Tel: 0351 27558796

Mobil: 0157 54547301

[Facebook](#) [Twitter](#) [Youtube](#)

## Anfrage

Termin

Teilnehmer

Kinder

Ihre Bemerkung zur Anfrage

## Zusatzleistungen

innereuropäische Flüge inkl. Transfers im Reiseland 250 €/Person

Flughafentransfers (selbst gebuchte Flüge): auf Anfrage €/Person

## Verpflegungskosten

Informationen zur Anreise

Ich möchte folgende Versicherungen buchen

