

Peru

Hochkultur & Hochgenuss

Entdecken Sie die Magie Perus auf einer Reise, die Kultur und Kulinarik auf höchstem Niveau vereint.

Von den majestätischen Andenplateaus, wo die Wolken zum Greifen nah scheinen, bis zu den Gourmettempeln Limas erleben Sie die Vielfalt eines Landes, das sowohl durch seine Geschichte als auch durch seine Küche fasziniert.

Machu Picchu, die sagenumwobene Stadt der Inka, und die schwimmenden Inseln der Uros am Titicaca-See entführen Sie in die Zeit uralter Hochkulturen. In Cusco und Arequipa, dem kulturellen Herzen des Landes, verschmelzen Vergangenheit und Moderne.

Kulinarischer Genuss erwartet Sie im weltberühmten Restaurant „Astrid y Gastón“, wo traditionelle Zutaten in zeitgenössischer Spitzenküche neu interpretiert werden.

Tauchen Sie ein in ein Land, das mit seinen atemberaubenden Landschaften, seiner reichen Geschichte und seiner gefeierten Küche unvergessliche Erlebnisse bietet.

HIGHLIGHTS:

- Kombination aus Kultur- und Kulinarik-Highlights
- Geheimnisvolle Inkastadt Machu Picchu
- Die „weiße Stadt“ Arequipa
- Cusco – Herz des alten Inkareichs
- Zugfahrt durch das Altiplano
- Heiliges Tal der Inka mit atemberaubenden Bergpanoramen, Andendörfern und zahlreichen Inka-Stätten
- Schwimmende Inseln der Uros am Titicaca-See
- Kulinarische Vielfalt aus traditioneller und kontemporärer peruanischer Küche wie z. B. Gourmet-Essen im Restaurant „Astrid y Gastón“

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- Flüge Economy Class mit KLM ab/bis Wien via Amsterdam nach Lima
- 2 Inlandsflüge lt. Programm
- 12 Nächte in Hotels der gehobenen Mittelklasse bzw. Boutiquehotels inklusive Frühstück
- 5 Mittag- und 5 Abendessen in ausgewählten Restaurants
- Zugfahrt mit dem „PeruRail Titicaca Train“ von Puno nach Cusco inkl. Gourmet-Mittagessen
- Alle Besichtigungen und Ausflüge inkl. Eintritt lt. Reiseverlauf
- Örtliche, deutschsprachige Reiseleitung
- Alle Transfers & Ausflüge im klimatisierten Bus lt. Reiseverlauf
- 1 Reiseführer Peru pro Zimmer

NICHT INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

- Trinkgelder & Ausgaben persönlicher Natur
- Im Reiseverlauf nicht erwähnte Mahlzeiten und Getränke

TERMIN UND PREISE*:

09. Mai bis 22. Mai 2025

Erwachsene Doppelzimmer	€ 5.290,00
Erwachsene Einzelzimmer	€ 6.190,00

* Preise verstehen sich pro Person

VORAUSSICHTLICHE FLUGZEITEN MIT KLM:

09.05.25	Wien - Amsterdam	06.55 - 08.45 Uhr (KL1900)	Flugdauer: 01:50h
09.05.25	Amsterdam - Lima	09.55 - 15.25 Uhr (KL743)	Flugdauer: 12:30h
21.05.25	Lima - Amsterdam	17.30 - 12.50 Uhr +1 (KL744)	Flugdauer: 12:20h
22.05.25	Amsterdam - Wien	17.15 - 19.05 Uhr (KL1905)	Flugdauer: 01:50h

Klasse: Economy, Freigepäck: 23kg;

Flugzeitenänderung im Rahmen der Fluggastrechteverordnung, des Pauschalreisegesetzes und der Rechtssprechung ausdrücklich vorbehalten.

IHRE UNTERKÜNFTE:

3 Nächte in Lima - [Hilton Garden Inn](#)
Unterbringung im City View Zimmer

2 Nächte in Arequipa - [Hampton by Hilton](#)
Unterbringung im Twin Zimmer

2 Nächte in Puno - [Casa Andina Premium](#)
Unterbringung im Superior Zimmer

3 Nächte im Heiligen Tal - [Sonesta Posadas del Inca Yucay](#) o. Ä.
Unterbringung im Standard Zimmer

2 Nächte in Cusco - [Novotel Cusco](#)
Unterbringung im Standard Zimmer

REISEVERLAUF:

Tag 1, 09.05.25 Wien - Lima

Flug von Wien nach Lima. Nach der Begrüßung durch die deutschsprachige Reiseleitung werden Sie in Ihr Hotel gebracht, das im charmanten Stadtteil Miraflores liegt.

Miraflores lockt mit zahlreichen Fine Dining Gelegenheiten, kunterbunten Shops, Villen aus alten Zeiten, internationalen Hotels, wunderschönen Parks und einem Panoramablick von den Klippen auf den Strand. Am Abend haben Sie Zeit, sich zu erholen oder noch einen ersten Erkundungsspaziergang zu unternehmen.

Tag 2, 10.05.25 Lima (F/M)

Heute Vormittag besuchen Sie das Larco Herrera Museum. Mit Peru werden sofort die Inkas assoziiert, deren Reich fast 100 Jahre lang bestand. Vorangegangen sind den Inkas jedoch eine Reihe früherer Kulturen, deren vielfältige Errungenschaften in Metallverarbeitung, Textilien und Keramik die Basis für die Inkahochkultur bereiteten. Ein Besuch im Larco Herrera Museum vermittelt dem Besucher die Besonderheiten der verschiedenen Prä-Inka-Kulturen in ihrem jeweiligen Entstehungskontext. Larco ist keine bloße Objektsammlung. Seine didaktisch konzipierten Galerien vermitteln ein Verständnis von 3000 Jahren prä-hispanischer Geschichte in Peru. Einige Ausstellungsstücke gelten als Ikonen präkolumbischer Kunst und wurden schon in den renommiertesten Museen der Welt ausgestellt. Das Larco Museum selbst ist ein Erlebnis für sich. Es ist in einer Kolonialvilla untergebracht, die auf einer einstigen Prä-Inka-Pyramide aus dem 7. Jahrhundert errichtet wurde.

Mittagessen im „Café del Museo Larco Herrera“. Nach der umfassenden Einführung in die peruanische Kultur lernen Sie auch die peruanische Küche näher kennen. Das kleine und stilvolle Restaurant liegt im friedlichen Garten des Larco Herrera Museums. Die peruanischen Gerichte der Speisekarte bieten eine Mischung aus traditioneller peruanischer Küche kombiniert mit neusten Einflüssen und Techniken der Kochszene.

Tag 3, 11.05.25 Lima - Arequipa (F/A)

Nach dem Frühstück Transfer zum Flughafen und Flug nach Arequipa, wo Sie zu Ihrem Hotel gebracht werden.

Sie beginnen Ihren Stadtrundgang am Nachmittag in San Lazaro, Arequipas traditionellem Viertel und dem Redondo Platz, wo die Stadt einst gegründet wurde. Die Kirche San Francisco und „Funde El Fierro“ sind ansehnliche Beispiele der kreativen Kombination von europäischen und vor-kolumbianischen architektonischen Stilelementen. Weiter führt Sie Ihre Tour zu den „Tambos“. Im 18. Jahrhundert aus weißem Stein erbaut, dienten die Tambos ursprünglich als einfache Unterkünfte für Kaufleute. Nur wenige Blöcke weiter, entdecken Sie die Kirche Compania de Jesus (1650). Die Kreuzgänge wurden in eine Einkaufszone für exklusive Geschäft umgewandelt mit einem schönen Innenhof. Hier finden Sie auch „La Benita de los Claustros“. Benita Quicaño ist Köchin in achter Generation und hat mit ihrem Sohn Roger das Restaurant „La Benita“ im historischen Zentrum eröffnet, um den Besuchern einen Einblick in die bedeutendste Tradition Arequipas zu gewähren: hausgemachte lokale Küche und interessant Getränke, welche Sie sonst in den

sogenannten „Chicherias“ und „Picanterias“ finden. Probieren Sie ein „Ponche“, eine Chicha de Jora (ein aus Mais hergestelltes Getränk) oder einen Cocktail.

Abendessen im Zig Zag. In einem gemütlichen Haus, ganz aus vulkanischem Gestein gebaut, gegenüber dem San-Francisco-Platz gelegen, befindet sich das Restaurant Zig Zag. Dieses schicke Lokal bietet kreative Neukompositionen traditioneller Gerichte. Michel Hedigers Menüs beinhalten peruanische Zutaten zubereitet mit traditionellen sowie modernen Techniken der Alpen und Anden. Die Spezialität des Hauses sind stein-gegrillte Fleischgerichte, einschließlich Alpaka, die gesünder sind als rotes Fleisch.

Tag 4, 12.05.25 Arequipa (F/M)

Am Vormittag besichtigen Sie das außergewöhnliche Kloster Santa Catalina. Das im 16. Jahrhundert erbaute Kloster ist ein riesiger Gebäudekomplex, der einst wie eine eigene Stadt war und über 450 Nonnen beheimatete. Früher wurden hier die ältesten Töchter der aristokratischen Familien schon in jungen Jahren der Kirche übergeben, wo diese dann ihr gesamtes Leben verbrachten. Der Komplex, der sehr schön restauriert wurde, macht die Vergangenheit nochmals lebhaft spürbar.

Während Sie später an den Ständen des farbenfrohen Marktes San Camilo vorbeischiendern, zeigt Ihnen Ihr Reiseführer die reiche Vielfalt der lokalen Produkte.

Mittagessen bei „Tio Dario“. Arequipa rühmt sich mit der bekanntesten und geschätztesten regionalen Küche Perus. Das reiche kulinarische Erbe der Stadt wird in den traditionellen lokalen Restaurants bewahrt, die als "Picanterías" bekannt sind, wie das, das Sie heute besuchen. Sie können ein Drei-Gänge-Menü entweder auf der hübschen Gartenterrasse mit Blick auf den Vulkan Misti oder im Speisesaal mit gemütlicher und ungezwungener Atmosphäre genießen.

Der restliche Nachmittag steht Ihnen für weitere Erkundungen zur freien Verfügung.

Tag 5, 13.05.25 Arequipa - Puno (F/A)

Sie sagen Arequipa auf Wiedersehen, um Ihre Reise durch die Gegend des Altiplano in Richtung Puno fortzusetzen. Die durchschnittliche Höhe Ihrer Route beträgt 3.800 – 4.000 m. Nach 6-stündiger Fahrt erreichen Sie Puno, die Stadt an den Ufern des Titicacasees.

Unterwegs halten Sie bei den Grabtürmen von Sillustani, in der Nähe des landschaftlichen einzigartigen Umayo-Sees. Diese rätselhaften Bauten, Chullpas genannt, dienten einst als Grabstätten für wichtige Würdenträger und Persönlichkeiten. Ihre Besonderheit liegt in der, mit nach oben zunehmenden Durchmesser, leicht trichterförmigen Bauweise.

Abendessen im Hotel.

Tag 6, 14.05.25 Puno (F/M)

Ihr Ausflug nach Taquile und zu den Uros Inseln beginnt zeitig in der Früh. Diese Reise auf einem Schnellboot ermöglicht Ihnen durch die verkürzte Fahrzeit einen längeren Aufenthalt auf den Inseln und einen Zwischenstopp in der unberührten Gemeinde Luquina. Die Einheimischen in dieser noch weniger bekannten Gegend werden nicht vom

Massentourismus besucht. Hier bekommen Sie einen Einblick in das tägliche Leben und die Bräuche dieser Quechua-Gemeinde.

Nach dem Besuch einer der vierzig schwimmenden Uros Inseln und Taquile wird Ihnen ein typisches andines Mittagessen im „Qhantati Ururi“ in Luquina, auf der Chucuito Halbinsel, serviert. Zudem können Sie hier die atemberaubende Aussicht auf den See genießen. Am späten Nachmittag Rückkehr nach Puno.

Tag 7, 15.05.25 Puno – Cusco – Heiliges Tal (F/M)

Transfer zur Bahnstation in Puno.

Ihre Zugfahrt mit dem Titicaca Train beginnt in Puno und führt nordwärts in die ehemalige Hauptstadt des Inkareiches Cusco. Diese ganztägige Zugfahrt durchquert die beeindruckende Landschaft des peruanischen Hochlandes (Altiplano). Während der Fahrt sehen Sie die gewaltigen Berge der Anden und die vorgelagerten Ebenen, auf denen Vikunjas und Alpakas grasen. Der Aussichtswaggon mit Bar bietet eine optimale Aussicht auf die eindrucksvolle Landschaft. Es wird ein Gourmet-Mittagessen an Bord der insgesamt vier Speisewagen serviert. Eine Vorführung traditioneller Tänze und Musik vervollständigen das einmalige Erlebnis.

Nach Ankunft in Cusco Transfer zu Ihrem Hotel im Heiligen Tal.

Tag 8, 16.05.25 Heiliges Tal (F/M)

In Peru gibt es über 2.000 verschiedene Kartoffelsorten. Aber nur im Hochland der Anden, wo die Kartoffel erstmals landwirtschaftlich kultiviert wurde, wird auch heute noch eine große Vielfalt von Sorten angebaut.

Ihr heutiger Ausflug zum Kartoffelpark, etwa 30 Minuten von PISAQ entfernt, wird Ihnen einen Einblick in die Initiative von fünf Gemeinden geben, die Artenvielfalt der Kartoffel, die ursprüngliche Andenlandschaft und das Wissen der indigenen Bevölkerung zu bewahren. Sie besuchen ein Gemeindezentrum, wo die Dorfbewohner mit Unterstützung von Wissenschaftlern fast vergessene Sorten aufziehen, um sie für die Nachwelt zu erhalten. Nach einer kurzen Erklärung können Sie einige davon selbst bei einer „Huatia“ probieren, der traditionellen Zubereitung in einem Erdofen.

Anschließend fahren Sie ca. 40 Minuten zu der Webergemeinde Chahuaytire, wo Sie die kulinarische Kreativität des Kartoffelparks bei einem typischen Mittagessen in einem lokalen Restaurant erleben können. Am Rückweg halten Sie noch in der Gemeinde Sacaca, wo sich eine Gruppe lokaler Frauen der Nutzung der Heilkräuter widmet und dieses Wissen gerne mit Ihnen teilt. Im Anschluss können Sie auch von den Frauen selbst hergestellte Tees und Salben erwerben.

Danach kehren Sie ins Hotel zurück, wo Sie sich den Rest des Tages entspannen können.

Tag 9, 17.05.25 Machu Picchu (F/A)

Transfer zum Bahnhof in Ollantaytambo.

Die Zugfahrt durch das heilige Urubamba Tal bringt Sie nach Aguas Calientes.

Von hier aus nehmen Sie einen kleinen Bus, der sich die steilen Serpentinaen bis zum Eingang der Zitadelle hinaufarbeitet. Machu Picchu wurde nie von den Spaniern entdeckt. Erst 1911 stieß der Forscher Hiram Bingham auf die verwitterten Mauern der mächtigen Anlage. Während der geführten Besichtigung durch die Anlage erleben Sie die einzigartige Lage und das architektonische Genie, das in den Bau einfluss und Machu Picchu zu einem der 7 modernen Weltwunder macht.

Abendessen im „Café Inkaterra“. Das Restaurant befindet sich neben dem Bahnhof in Aguas Calientes und bietet eine gelungene Kombination aus traditioneller andiner und moderner Küche an. Das Resultat ist eine innovative und exquisit ausgewählte Speisekarte. Das mit Palmen gedeckte Dach, ein Material, das ursprünglich aus dem Gebiet des Amazonas stammt, und den vielen bunten, von Künstlern der Umgebung hergestellten Kunstwerken, verleihen dem Restaurant eine warme und herzliche Atmosphäre, die gleichzeitig zwei für diesen Ort typische Elemente vereint: Andine Inka-Architektur mit dem Hochnebelwald.

Rückfahrt im Zug von Aguas Calientes nach Ollanta und Transfer zurück zu Ihrem Hotel.

Tag 10, 18.05.25 Heiliges Tal – Cusco (F/A)

Ihre Tour beginnt heute in Maras. Die dominierende Farbe an diesem Ort ist das strahlende Weiß, das wie Schnee an einem sonnigen Tag in den Augen brennt, ein beeindruckender Anblick für jeden Besucher. Salz wurde hier seit der Zeit der Inka gewonnen, seit jeher auf die gleiche Art und Weise.

Danach geht es weiter nach Moray. Die runden Terrassen, die versteckt zwischen den Hügeln liegen, ähneln einem Amphitheater. Moray, umgeben von der beeindruckenden Kulisse der schneebedeckten Berge, diente einst als ein Freiluft-Labor zur Anpassung von Pflanzen an verschiedene klimatische Bedingungen.

Im Anschluss Weiterfahrt nach Cusco.

Abendessen im „Map Café“. Der Eigentümer des Restaurants, Jorge Luis Ossio, ist einer der renommiertesten peruanischen Küchenchefs (er machte seinen Abschluss im Culinary Institute of America in New York). Das mondäne MAP befindet sich in einem Glaskasten, der sich wiederum in Innenhof des Museums für prä-kolumbianische Kunst (MAP) befindet. Spezialitäten der Nouvelle Cuisine der Anden werden in einer besonderen und minimalistischen Atmosphäre serviert. Als besonderer Bonus, bleibt das Museum für Restaurantgäste bis 22 Uhr abends geöffnet. Damit kann ein abendliches Essen und das Ansehen prä-kolumbianischer Kunst ideal miteinander kombiniert werden.

Tag 11, 19.05.25 Cusco (F/M)

Erfahren Sie heute, wie peruanische Speisen zubereitet werden und genießen Sie ein Mittagessen mit einmaliger Aussicht während diesem 3-stündigen Kochkurs in Cusco.

Zunächst besuchen Sie zusammen mit dem lokalen Koch den lebendigen Markt San Pedro und erfahren interessante Details über hiesige Produkte wie Kartoffeln, Quinoa oder Mais. In der Küche von „Rooftop Kitchen“ angekommen, beginnen Sie die Zubereitung eines traditionellen 2-gängigen Menüs. Die Küche ist mit einzelnen Kochstationen ausgestattet und verfügt über eine kleine Bar, einen Innenhof und große Fenster, die ermöglichen die Stadt zu überblicken. Stoßen Sie mit einem peruanischen Pisco Sour auf Ihre Kochkünste an und lassen Sie sich die köstliche Kreation schmecken.

Die umfassende Stadtbesichtigung am Nachmittag beinhaltet den Besuch des Sonnentempels oder „Koricancha“, der Kathedrale sowie der eindrucksvollen Festung Sacsayhuaman und des Amphitheaters von Kenko. Daraufhin sehen Sie Puca Pucara, die strategisch günstig gelegene „Rote Festung“, von der aus die Umgebung kontrolliert wurde. Abschließend besuchen Sie Tambomachay mit seinen zwei einzigartigen Aquädukten, die bis heute frisches Wasser in die Umgebung leiten.

Tag 12, 20.05.25 Cusco - Lima (F/A)

Am Vormittag haben Sie nochmal etwas Zeit, um durch Cusco zu schlendern.

Anschließend Transfer zum Flughafen und Flug nach Lima, wo Sie zu Ihrem Hotel gebracht werden.

Das heutige Abschieds-Abendessen genießen Sie im berühmten Restaurant „Astrid y Gastón“. Das vor 30 Jahren in Lima gegründete Restaurant befindet sich heute in einem 300 Jahre alten Haus im Herzen von San Isidro. Das legendäre Restaurant ist die Verwirklichung des novo-andinischen Gourmettraums von Gastón Acurio und seiner einzigartigen Interpretation der peruanischen Küche. Diese ist eine ständige Suche nach den Wurzeln, inspiriert von den Traditionen und der kulinarischen Vielfalt Perus. Das Degustationsmenü ist eine Reise durch Peru in fünf Teilen. Ein Erlebnis voller Leben, Magie und Sensibilität. Der weltweite Siegeszug der peruanischen Küche gehört zu den spannendsten Geschichten der gehobenen Gastronomie des letzten Jahrzehnts. Acurio hat großen Anteil an diesem Aufstieg. Als Vordenker und vielfach ausgezeichneter kulinarischer Botschafter Perus machte er die »Cocina Novoandina«, also die peruanische Nouvelle Cuisine, wieder populär. Unterstützt wurde der Peruaner dabei von seiner aus Deutschland stammenden Frau Astrid Gutsche, die noch heute Patisserie-Rezepte entwickelt.

Tag 13, 21.05.25 Lima (F)

Ihre Stadtführung führt Sie sowohl durch die modernen Gegenden Limas, als auch in das historische Zentrum der Stadt, das im Jahr 1988 zum UNESCO Weltkulturerbe ernannt wurde. Während Sie über die Plaza Mayor und die Plaza San Martín gehen, können Sie die vielfältige Architektur bestaunen. Unser Führer wird Ihnen dort das architektonische Erbe der Stadt näherbringen. Im weiteren Verlauf folgt die Besichtigung des Klosters Santo Domingo, in dem das älteste, in Holz geschnitzte Chorgestühl Limas zu sehen ist. Hier wurde auch im Jahr 1551 die erste Universität Südamerikas, San Marcos, gegründet. Sie runden die Stadtführung mit dem Besuch der „Casa de Aliaga“, der ältesten, aus der Kolonialzeit stammenden Villa Lateinamerikas, ab. Im Jahre 1535 hat Francisco Pizarro

diesen antiken Tempel aus Prä-Inkazeiten seinem treuen Gefährten Jerónimo de Aliaga übergeben. Bis heute ist dieses Anwesen über Generationen hinweg im Besitz der Familie Aliaga geblieben. Einige Räume der Villa sind im Stil des 16., 17. und 18. Jahrhunderts eingerichtet und repräsentieren sehr schön das Leben in den verschiedenen Epochen des antiken Limas.

Am Nachmittag Transfer zum Flughafen für Ihren Rückflug nach Wien.

Tag 14, 22.05.25 Ankunft in Wien (F)

Am frühen Abend landen Sie in Wien.

F = Frühstück, M = Mittagessen, A = Abendessen

REISEVERSICHERUNG:

Wir empfehlen Ihnen den Abschluss eines Reiseschutzes, damit Sie umfassend abgesichert sind. (zB. Stornierung der Reise oder Reiseabbruch). Wir empfehlen dazu den Spezialisten für Reiseversicherungen Europäische Versicherung AG. Gerne informieren wir Sie persönlich zu den möglichen buchbaren Reiseschutz-Optionen für Ihre Reise.

PROGRAMMHINWEISE:

- Österreichische Staatsbürger benötigen für die Einreise nach Peru einen bei Einreise noch mind. 6 Monate gültigen Reisepass.
www.bmeia.gv.at/reise-aufenthalt/reiseinformation/land/peru/
- Business Class bzw. Premium Economy Class auf der Langstrecke sowie Flüge ab/bis München auf Anfrage buchbar. Aktueller Aufpreis für Premium Economy Class: € 550,- pro Person; bitte beachten Sie, dass nur ein begrenztes Kontingent an Premium Economy Class Flügen zur Verfügung steht; Preise vorbehaltlich Verfügbarkeit und Aufschlag zum Zeitpunkt der Buchung
- Bitte informieren Sie uns bei etwaigen Lebensmittelunverträglichkeiten oder Ernährungsformen (z.B. Vegetarier).
- Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 10 Reisende. Die Columbus Reisen GmbH behält sich vor, die Reise bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis 30 Tage vor Reiseantritt abzusagen. Maximalteilnehmerzahl: 16 Personen
- Diese Reise ist aufgrund der unterschiedlichen Transportmittel und des Besichtigungsprogramms nicht für Personen mit eingeschränkter Mobilität geeignet.
- Hotel-, Restaurant- und Programmänderungen auf gleichem Standard aufgrund örtlicher Gegebenheiten vorbehalten.
- Sie finden das Formblatt zur vorvertraglichen Unterrichtung über Ihre Rechte bei einer Pauschalreise, unsere Allgemeinen Reisebedingungen sowie Hinweise zum Datenschutz hier: www.reisethek.at/datenschutz

STORNOBEDINGUNGEN:

Ihre Pläne haben sich geändert? Dann treten folgende Stornobedingungen in Kraft:

- bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %
- ab 30 bis 20 Tage vor Reiseantritt 50 %,
- ab 19 bis 15 Tage vor Reiseantritt 75 %,
- ab 14 Tage vor Reiseantritt 100 % des Reisepreises.
- Flugtickets ab Ausstellung 100%.
- Bereits vom Veranstalter getätigte und nachweislich nicht refundierbare Ausgaben (z. B. Visa-Besorgung, nicht refundierbare Anzahlungen für Hotels und andere Leistungen, Tickets ohne Rückerstattungsmöglichkeit etc.) sind im Falle eines Stornos in jedem Fall zur Gänze vom Kunden zu begleichen.

Die Stornobedingungen für eine gegebenenfalls gebuchte Reiseversicherung betragen 100% ab Buchung.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND BUCHUNGEN STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG:

REISETHEK – COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG.

Oberer Stadtplatz 6, Top G4, Arkadenplatz, 6330 Kufstein

service@reisethek.at

T +43 800 560 080

www.reisethek.at

REISETHEK ist eine Marke von COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG.. Alle Preise in Euro (€). Änderungen und Verfügbarkeiten vorbehalten. Angebote nur im angegebenen Zeitraum zu den angegebenen Terminen und im Umfang der beschränkten Kontingente buchbar. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB 1992) des Fachverbandes der Reisebüros idgF unter Berücksichtigung des Pauschalreisegesetzes (PRG; sollten einzelne Klauseln der ARB mit dem PRG in Widerspruch stehen, so gehen jene des PRG vor). Die Presse ist weder Vermittler noch Veranstalter der Reisen. Reiseveranstalter, sofern nicht anders angeführt, ist COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG., Universitätsring 8, 1010 Wien. Bei Buchung (frühestens aber 11 Monate vor dem Ende der Reise) ist eine Anzahlung von 20% des Reisepreises zu leisten. Die Restzahlung ist 20 Tage vor Reiseantritt Zug um Zug gegen Übermittlung der vollständigen Reiseunterlagen fällig. Für die bei COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. als Reiseleistungsausübungsberechtigter im Sinne der Bestimmungen der Pauschalreiseverordnung (PRV, BGBl. II Nr. 260/2018) gebuchten Reisen / Leistungen ist im Insolvenzfall eine Bankgarantie bei der Erste Bank der österr. Sparkassen AG (Am Belvedere 1, 1100 Wien) hinterlegt. Im Insolvenzfall sind sämtliche Ansprüche innerhalb von 8 Wochen direkt beim zuständigen Insolvenzabwickler AWP P&C S.A., Niederlassung für Österreich, Linzer Straße 225, A-1140 Wien, unter Tel: +43 1 52503-6853 oder Email vertragsverwaltung@allianz.comanzumelden. Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung der COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. finden Sie auf der Website <https://www.gisa.gv.at/abfrage> unter der GISA Zahl 23950955. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Datenschutzerklärung unter <http://www.reisethek.at/datenschutz>.