

Infos & Tipps für unsere Kunden

Ausgabe November 2018



Verehrte Kunden, liebe Reisefreunde,

heute halten Sie die neue Ausgabe unserer Infopost in den Händen. Viele unserer langjährigen Kunden kennen die Infopost schon (und haben sie vielleicht auch ein bisschen vermisst), andere - neue Kunden dürfen sie gerne kennenlernen.

Wer uns kennt, weiß, dass wir schon lange Jahre als Reiseveranstalter tätig und auf Reisen nach Süd- und Mittelamerika sowie in die Karibik spezialisiert sind. Es sei kurz verraten:

Im kommenden Jahr feiern wir unser 30jähriges Firmenjubiläum! Näheres dazu erfahren Sie in einer der kommenden Infopost-Ausgaben.

Das im Herzen des oberbayrischen Pfaffenwinkel ansässige gleichnamige Santana Travel Reisebüro in der Weilheimer

Pöltnerstraße 12, begleitet zudem Kunden seit 20 Jahren auch auf Reisen in die ganze Welt, besonders hervorzuheben sind dabei Ziele im südlichen Pazifik und Afrika.

Unsere Kunden können sich darauf verlassen: Bei Santana Travel gibt es nicht nur vorgefertigte Reisen aus einem Reisekatalog, sondern sorgfältig auf ihre Wünsche, Interessen und Vorlieben abgestimmte Reisevarianten. Eben: **Reisen – so individuell wie die Kunden von Santana Travel.**

Darauf legen wir großen Wert und die Rückmeldungen unserer zahlreichen Stammkunden bestätigen, wie richtig und gut diese Vorgehensweise ist.

Neuigkeiten aus dem Santana Team

Nach wie vor gilt: Unsere Geschäftsführung **Birgit und Thomas Zaska**, unsere langjährigen Mitarbeiter **Barbara Schencking und Christoph Radü** bilden unerschütterlich das Rückgrat von Santana.

Besonders stolz sind wir auf unsere ehemalige Auszubildende, **Lena Greinwald**, die im Januar diesen Jahres ihre Abschlussprüfung bei der IHK München und Oberbayern mit Bravour absolviert und



Unser Mitarbeiter **Werner Ogiolda** ist nach fast 10 Jahren bei Santana Travel in den wohlverdienten Ruhestand gegangen. Ganz loslassen kann er nicht, ab und zu schnuppert er noch mal herein und sei es nur, um einen Korb Birnen aus dem heimischen Garten für alle vorbeizubringen.

Christine Meir ist nach längerer Abwesenheit wieder an ihren Arbeitsplatz zurückgekehrt. Darüber sind wir sehr froh, ist sie doch durch ihre ausgezeichneten Lateinamerika-Kenntnisse eine wertvolle Unterstützung unseres Teams.

als Anerkennung für ihre hervorragenden Leistungen und ihr tadelloses Verhalten eine Urkunde der Landeshauptstadt München erhalten hat. Das ist ein toller Erfolg (auch für Lenas Ausbilderin **Barbara Schencking**) und eine Bestätigung für Lenas Zielstrebigkeit und Ehrgeiz. Nur zu gerne haben wir sie nach ihrer Ausbildung in ein festes Anstellungsverhältnis übernommen.

Leider sind wir auch nicht von einem tragischen Ereignis verschont geblieben: Unsere langjährige Kollegin **Ingrid Lackermeier**, die gute Seele des Büros, ist im März 2017 verstorben.

Neue Mitarbeiter sind hinzugekommen:

Fernando Viedma ist seit November 2017 bei uns und unterstützt das Verkaufsteam. Er wurde in der ecuadorianischen Hauptstadt Quito in einer chilenisch-ecuadorianischen Familie geboren. Die Liebe zur vielfältigen, reichhaltigen südamerikanischen Natur und Kultur wurde ihm quasi in die Wiege gelegt. Wir haben somit geballtes Insiderwissen in unseren Reihen.

Ingeborg Bias-Putzier verstärkt seit Mai 2018 unser Team im Backoffice.

Neben Ihrem strengen Blick auf die unvermeidlichen Zahlen schätzen wir Inges kreative Fähigkeiten beim Verfassen von Texten für unsere Homepage und für unsere Infopost. Das Ergebnis liegt Ihnen gerade vor.

Treffen Sie uns persönlich:

- Jederzeit im Büro in der Weilheimer Pöltnerstr. 12
- 18. – 20.01.2019 Messe St.Gallen/CH „Grenzenlos“, Halle 3.1 Stand 16
- 04.02.2019 19.00 Uhr Biomichl Weilheim, Pütrichstr.9, Vortrag „Ecuador“

Näheres auf unserer Homepage unter **Einblicke/ Aktuelles**



Und ganz aktuell:

Unsere Auszubildende **Marie Burmester**, deren fundierte Ausbildung zur Tourismuskauffrau seit September wieder in den bewährten Händen von Barbara Schencking liegt.



Santana Travel GmbH
Pöltnerstraße 12
D-82362 Weilheim
Tel. 0881/41452
Fax 0881/41454
willkommen@santanatravel.de
www.santanatravel.de

Kontakt/Service-Nr. Schweiz:
Tel. 055/2108974
Fax 055/2108976
willkommen@santanatravel.ch
www.santanatravel.ch



SANTANA
Travel
AUSSERGEWÖHNLICH
VIELFÄLTIG



Fernando Viedma über seine Heimat Ecuador

Die Andenstaaten Südamerikas zählen zu den interessanten Reisedestinationen des Subkontinents. Seit vielen Jahren bietet Santana abwechslungsreiche Programme dorthin an; das Team war und ist in diesen Regionen gerne selbst unterwegs und wird nun noch durch einen echten Insider aus Ecuador, **Fernando Viedma**, im Verkauf unterstützt.

Ecuador, der kleinste der Andenstaaten, ist trotz seiner relativ geringen Ausdehnung eines der vielfältigsten und beeindruckendsten Reiseziele Südamerikas. Auf einer Ecuador-Rundreise erleben die Reisenden einen Schatz an Natur- und Kulturschönheiten und entdecken die einzigartige und nahezu unberührte Tierwelt von Galapagos.

Nachstehend berichtet Fernando Viedma kurz über seine Heimat Quito, führt uns ein in die Welt der „picada“ und empfiehlt uns eines seiner Lieblingsgerichte. Dann, auf der folgenden Seite, beschreibt **Ingeborg Bias-Putzier** ihren Blick auf Bolivien.

Mein Geheimtipp für die kalten Monate



Vielfalt der im Land angebotenen Lebensmittel ermöglicht es jeder Region, viele typische Gerichte zu kochen, die sich regional unterscheiden.

In der Nähe von Quito befindet sich eine meiner Favoriten, ein Restaurant, das sich auf die Zubereitung von Ecuadors typischster Kartoffelsuppe, „Locro“, spezialisiert hat. Dieses Gericht ist auch bei europäischen Touristen sehr beliebt, da die Kartoffel auch ein Hauptnahrungsmittel der europäischen Küche ist.

Ich bin in Quito / Ecuador geboren und glücklich aufgewachsen. Quito, die höchstgelegene Hauptstadt der Welt, liegt auf 2850 Metern über dem Meeresspiegel. Sie ist mit über 2 Millionen Einwohnern eine der größten Städte des Landes, ihre Altstadt gehört zum UNESCO Weltkulturerbe.

Bereits als Kind war ich oft mit meinen Eltern unterwegs, an der Küste Ecuadors oder irgendwo zwischen Vulkanen und Andentälern. Eines der Dinge, die wir während dieser Ausflüge am meisten genossen haben, war, bei einer „picada“ einzukehren, um dort typische Gerichte zu essen, die für uns auch neu waren oder die wir lange Zeit nicht gegessen hatten.

Eine „picada“ ist ein Geheimtipp, den man von Bekannten oder von Einheimischen bekommt, wenn man nach einer Empfehlung für einen guten Ort zum Essen fragt. Das kann ein Restaurant oder aber auch ein kleiner Imbiss an der Straße sein. In Ecuador gibt es überall eine Möglichkeit eine neue „picada“ auszuprobieren, denn die große

Jetzt, da die kalte Jahreszeit beginnt, ist das Rezept von dieser sehr schmackhaften, wärmenden Suppe ein ganz heißer Tipp:

Zutaten:

- 10 mittelgroße Kartoffeln, geschält und in kleine und große Stücke geschnitten.
- 2 Esslöffel Öl
- 1 weiße Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Achiotepulver ersatzweise Paprikapulver oder auch Safran
- 7 Tassen Wasser
- 1 Tasse Milch oder mehr
- 1 Tasse geriebener zerbröckelter Mozzarella Käse
- 1 Bund Koriander, nur Blätter, gehackt
- 1 reife Avocado

(Übrigens: die rotbraunen Achiotesamen sind im mittel- und südamerikanischen Raum ein beliebtes Färbemittel bei der Zubereitung von Suppen und traditionellen Gerichten. Es besitzt in kleineren Mengen verwendet keinen Eigengeschmack, bei



Verwendung größerer Mengen aber einen angenehmen erdigen Geschmack).

Bereiten Sie nun einen Aufguss für den Kartoffel-Locro vor, erhitzen Sie das Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf, geben Sie die gehackte Zwiebel, den gehackten Knoblauch, den Kreuzkümmel und den gemahlene Achiot dazu. Die Zwiebeln ca. 5-10 Minuten garen, bis sie weich sind. Dann die Kartoffeln dazu in den Topf geben und gut mit den gebratenen Zwiebeln mischen, ca. 5 Minuten weiter anbraten.

Wasser hinzufügen und das Ganze zum Kochen bringen und die Kartoffeln weich kochen. Verwenden Sie anschließend einen Kartoffelstampfer, um die Kartoffeln zu zerquetschen, aber nicht alle! Die Konsistenz des Kartoffel-Locro sollte zwar cremig sein, aber noch Kartoffelstücke enthalten.

Dann die Hitze reduzieren, die Milch hinzufügen, gut vermischen und weitere 5 Minuten garen. Man kann mehr Milch oder Wasser hinzufügen, wenn die Suppe zu dick ist – je nach Geschmack. Nach Belieben wird anschließend mit Salz und Koriander würzen.

Am Ende serviert man den Kartoffel - Locro mit einem Stück reifer Avocado, geriebenem Mozzarella Käse und nach Wunsch mit ein bisschen Chilisauce.

Buen provecho!!!



Reisetipp:

Ein „Locro“ und viele andere landestypische Gerichte können Sie z. B. während unserer individuellen Mietwagentour „Ecuador on Wheels“ probieren.

14 Tage ab Quito ab € 1.840, Verlängerungen (z.B. Galapagos) sind möglich.



Hinweis: Einen Vorgeschmack auf „Ecuador“ können Sie beim Besuch unseres Infoabends am 04.02.2019 um 19 Uhr im BioMichl in der Pütrichstr. 9 in Weilheim erleben.

Bolivien - mal anders



Ich bleibe lieber in Europa. Italien, Frankreich, hier bevorzugt in die Provence im Süden Frankreichs mit Mann, Kindern und Zelt. So dachte ich ...

Im Januar 2016 bekam ich die Einladung zu einem Bolivienvortrag; neugierig war ich schon auf den südamerikanischen Kontinent. Der Freund unserer großen Tochter kommt aus Ecuador und hat uns schon viel von seiner Heimat erzählt. Also - warum nicht Bolivien? Mein Mann und ich gingen zu dem Vortrag - und waren sehr angetan. Bolivien ist ohne Zweifel eines der ursprünglichsten Länder Südamerikas und gleichzeitig eines der abwechslungsreichsten - ein echter Tipp. Die Informationen, die wir an dem Vortragsabend über dieses faszinierende Land erhielten, fand ich sehr spannend und ich begann, mich genauer zu informieren.



Vorausschicken möchte ich, dass ich mich seit jeher für **Lebensmittel, Essen und Nachhaltigkeit** interessiere und das Thema Genuss auf Reisen für mich immer eine große Rolle spielt. Welche typischen Lebensmittel gibt

es in den Ländern, welches Gemüse wird hauptsächlich angebaut und unter welchen Bedingungen? Das muss es doch auch in Bolivien geben. Bei meiner Recherche bin ich auf sehr interessante Dinge gestoßen.

Traditionelle Landwirtschaft

Bolivien lässt sich grob in drei verschiedene Regionen einteilen, die jeweils recht unterschiedliche Klimazonen besitzen: Das bolivianische



Hochland, das Zentralgebirge und das Tiefland. Diese produzieren unterschiedliche landwirtschaftliche Produkte, die auch die jeweiligen Regionalküchen Boliviens prägen. Die meisten Gerichte der bolivianischen Küche bestehen aus Kartoffeln und/oder Reis, Mais, Gemüse und Fleisch, zumeist Rindfleisch oder Huhn. Es gibt hunderte exotische Aromen und uralte Kartoffelsorten, die bestenfalls noch ein paar Indios kennen und die sonst nirgendwo auf der Speisekarte stehen.

Armut mit Genuss bekämpfen

Claus Meyer, dänischer Koch und 2003 Mitbegründer des weltberühmten Restaurants „noma“ in Kopenhagen, lebte als junger Mann ein paar Jahre in Frankreich und fand dort zu einer für ihn völlig neuen Einstellung zu Genuss und Ernährung. Er kehrte nach Dänemark mit dem Anspruch zurück, die dortige Essenskultur zu ändern. Die Küche des „noma“ verarbeitet bevorzugt heimische Produkte, insbesondere Fisch, regionales Gemüse und Kräuter. Claus Meyer nutzt das „noma“ auch als Plattform für soziales

Engagement.

Er gründete die Stiftung „melting pot“, die Menschen erfolgreich hilft, sich in der Gastronomie selbständig zu machen und so Armut mit Genuss bekämpft.

Wie kommt Claus Meyer aber gerade auf Bolivien?

Er überlegte sich, ob seine Ideen, die in Europa funktionieren, auch auf Südamerika anwendbar seien.

Fünf Voraussetzungen sollte das Land seiner Wahl erfüllen:

- Große Armut
- Wenig Kriminalität
- Politische Stabilität
- Eine reichhaltige Natur
- Eine Küche, die diesen Reichtum nicht nutzt

Seine Wahl fiel auf **Bolivien**, ein sehr armes südamerikanisches Land, aber seit ein paar Jahren im wirtschaftlichen Aufschwung. Das Land bietet zudem mit 3 Klimazonen eines der reichsten Ökosysteme der Welt. Als Standort für ein neues Restaurant suchte er La Paz aus. Dort gründete er das „Gustu“, in der Sprache der bolivianischen Ureinwohner Quechua, „Geschmack“ in deutscher Sprache. Natürlich ist das „Gustu“ ein kommerzielles Unternehmen, nicht zu verkennen ist jedoch, dass es zusätzlich für sehr viel soziales Engagement steht. Ein Hauptaugenmerk ist: Die kulinarische Vielfalt Boliviens soll erhalten und nebenbei sozial Schwächeren eine Perspektive geboten werden. Es kommen ausschließlich traditionelle bolivianische Zutaten auf den Tisch, zubereitet von aus einfachen Verhältnissen stammenden Frauen und Männern, die hier eine



Reisetipp:

Falls Sie das „Gustu“ in La Paz besuchen möchten, empfehlen wir Ihnen z. B. unsere neue Tour „Schätze Boliviens“, die sowohl auf Gruppen-, als auch auf Privatbasis buchbar ist.

13 Tage ab Santa Cruz ab € 2.480,-, Verlängerungen (z.B. Cuzco/Machu Picchu) sind möglich



Ausbildung und eine Chance erhalten. Zudem sichert das „Gustu“ auch die Zukunft der vielen kleinbäuerlichen Erzeuger, die es beliefern und ein sicheres Einkommen garantieren.

Das „Gustu“ ist das erste und größte Projekt Meyers Stiftung „melting pot Bolivien“. Sozial benachteiligte Jugendliche aus ärmlichen Verhältnissen werden in Kochschulen der Stiftung aufgenommen und bekommen dort von der Pike auf ein Wissen über Lebensmittel, ihre Ursprünge, ihre Zusammensetzung und ihre Zubereitung vermittelt.

Ziel ist es, den Menschen die Chance zu geben, in der Gastronomie mit einer erstklassigen Ausbildung Fuß zu fassen und ihnen eine Perspektive zu bieten.

Alternativen aufzeigen, Perspektiven geben - solche Initiativen wie „melting pot“ sind unbedingt zu unterstützen, egal, in welchem Land sie tätig sind. Bisher war ich noch nicht in Bolivien; aber nachdem ich seit Mai 2018 bei Santana Travel arbeite, besteht die realistische Chance, dieses faszinierende Land und seine Kultur bald kennenzulernen. Inklusive einem Besuch im „Gustu“!



Die ganze Vielfalt von Santana ...

... wir reisen voraus.

Interessieren Sie sich für eine Reise nach Namibia mit einem Aufenthalt im Etosha Nationalpark oder auch nur für eine Städtereise nach Kopenhagen inklusive Besuch des weltberühmten Museums „Louisiana“, dem bedeutendsten Museum für moderne und zeitgenössische Kunst in Dänemark? Auch in diesen Ländern können wir mit viel Insiderwissen punkten. Santana – außergewöhnlich vielfältig.

Unser Reisebüroteam freut sich, Sie bei einer guten Tasse Kaffee aus dem Weilheimer Weltladen persönlich zu beraten.



Interessieren Sie sich für die Türkei?

Lena Greinwald, unsere junge Mitarbeiterin im Reisebüro hat im Mai 2018 eine außergewöhnliche Reise dorthin unternommen. Nachstehend lesen Sie einen Auszug aus ihrem Reisebericht

Magdalena Greinwald in der Türkei

Ich beginne meine Reise im Mai 2018 in **Istanbul**, der einzigen Stadt weltweit, die auf zwei Kontinenten liegt – Europa und Asien. Istanbul fasziniert mich vom ersten Augenblick an. Zuerst stürze ich mich ins Getümmel des Gewürzbasars (auch als Ägyptischer Basar, auf Türkisch Mısır Çarşısı bekannt). Die Händler bieten neben Gewürzen vor allem Tee, Stoffe, Schwämme und Seifen, orientalische Lampen und das

berühmte Turkish Delight – probieren erlaubt.

Weiter geht es zur Cisterna Basilika (auch Versunkener Palast). Die unterirdische Zisterne aus dem 6. Jahrhundert diente als Wasserspeicher für den kaum noch erhaltenen Großen Palast. Heute ist die Cisterna Basilica nur noch ca. 30 cm hoch mit Wasser gefüllt, darin entdeckt man helle Fische. Die Säulenreihen entlang glänzt warmes Licht direkt über der Wasseroberfläche. Im Hintergrund klingt leise klassische



Musik. Eine besondere und faszinierende Atmosphäre!

Ein Ziel auf Lenas Reise war ein lang ersehnter Traum von ihr: **Kappadokien!** Hier hatte sie ein besonderes Erlebnis: eine Fahrt mit dem Heißluftballon:



Von Ortahisar fahren wir nach Göreme, dort gibt's Frühstück, eine Einweisung, dann eine etwa 30-minütige Fahrt zum Startplatz. Es beginnt zu dämmern. Noch ein paar Vorbereitungen und Checks, ein weiteres Sicherheitsbriefing, alle reinklettern. Dann geht es los. Der Heißluftballon hebt mit einem Ruckeln ab und steigt gen Himmel. Unter uns erstreckt sich die verzauberte vulkanische Landschaft Kappadokiens, Gesteinsformationen, Rosenbüsche, vereinzelt, in

den Fels eingehauene Dörfer, Weinberge, Feenkamine. Hinter einem Berg lugt inzwischen die Sonne hervor und schickt einzelne Sonnenstrahlen herab. Der Ballon schwebt lautlos dahin. Ebenso wie die anderen: mehr und mehr Heißluftballons heben ab und tragen so ihren Teil zu diesem einzigartigen Erlebnis bei. Die Landung erfolgt zentimetergenau auf einem Anhänger, darauf stoßen wir gerne mit unserem Piloten mit einem Glas Champagner an.

Interessiert Sie Costa Rica?

Unsere Mitarbeiterin Christine Meir hat im Frühjahr 2018 mit ihrer Familie eine Reise dorthin unternommen. Nachstehend lesen Sie einen Auszug aus ihrem Reisebericht.

Christine Meir in Costa Rica

Ein Jahr in Costa Rica leben! Eine traumhafte Aussicht – leider nicht für mich, sondern für meine Tochter. Aber warum sollten wir sie nicht dort in den Ferien besuchen? Gesagt – getan, kurz entschlossen flog die ganze Familie in den Ferien im Frühjahr nach Costa Rica.

Da wir in der Nebensaison und Regenzeit nach Costa Rica kamen, war es überhaupt kein Problem, kurzfristig Unterkünfte zu bekommen. Was heißt **Regenzeit?** Es gibt

ordentliche Regengüsse, auch nahezu täglich, aber es regnet nicht den ganzen Tag. Wenige Touristen und Urlauber sind unterwegs, Strände und Nationalparks fast leer.

Mit einem Mietwagen fuhren wir vom Flughafen in San José nach Norden, Richtung Vulkan Poás. Unterwegs übernachteten wir in einem Hotel und hatten am Abend einen fantastischen Blick auf das Lichtermeer von **San José**. Da die Stadt umgeben von Vulkanen in einem Talkessel liegt, ist das besonders eindrucksvoll.



Im Laufe des nächsten Tages erreichten wir mit unserem Auto die traumhafte Karibikküste Costa Ricas. Wir blieben einige Tage in der Gegend um **Puerto Viejo**, erkundeten den **Cahuita Nationalpark** mit seinen Faultieren, Affen, Waschbären und sahen sogar drei Schlangen. Ohne einen ortskundigen Reiseleiter hätten wir aber vermutlich kein einziges Tier gesehen, glücklicherweise hatten wir diesen kompetenten Begleiter! Die Strände sind ein Traum, leer, weit, palmengesäumt –

allerdings gibt es viele Strömungen, so dass auch Erwachsene beim Schwimmen vorsichtig sein müssen. Beeindruckend war auch der Besuch des **Jaguar Rescue Center**, einer Tierauffang-

station unter anderem für viele Faultiere. Abends bietet Puerto Viejo gemütliche Restaurants, Bars und lässiges Karibik-Feeeling mit Reggae Musik.

Die vollständigen Reiseberichte, auch mit einigen Bildern können Sie auf unserer Homepage auf sich wirken lassen. Ein Blick in die Rubrik **Einblicke / Vorausgesehen** lohnt sich.

Weitere neue Berichte unserer Mitarbeiter sind:

- Birgit Zaska: Namibia
- Barbara Schencking: Marrakesch
- Christoph Radü: Panama
- Thomas Zaska: Nepal Trekkingtour

