

Fes für die Sinne

Die marokkanische Königsstadt betört Augen, Ohren, Nase – und dank der traditionellen Küche auch den Gaumen. Für manche Zutat ist allerdings ein robuster Magen von Vorteil



Für Unerschrockene: Kamelkopf beim Metzger in der Altstadt von Fes (l.); für Neugierige: Marokkanische Kochschule auf dem Dach des „Palais Amani“ (r.)



Google Maps? „Vergiss es“, sagt Ahmed, als wir am Rande der Altstadt von Fes in das Gassengewirr der Medina aufbrechen. Die GPS-Technik stößt im Labyrinth der vier marokkanischen Königsstädte an ihre Grenzen. Und irgendwie würde es sich auch falsch anfühlen, diese Zeitreise mit einem Hilfsmittel aus dem 21. Jahrhundert anzutreten.

SABINE MENKENS

Also folgen wir Ahmed, dem Fremdenführer, ganz analog in die Straßen seiner Kindheit. Lassen uns verschlucken von den lehmfarbenen Mauern, hinabtreiben durch die Gassen, die teilweise so schmal sind, dass man fürchten muss, mit den Schultern darin stecken zu bleiben. Im Sommer, wenn es hier

über 45 Grad heiß wird, finden die Menschen zwischen den hohen Lehmmauern Schutz vor der sengenden Hitze. Im Frühjahr und Herbst, den bevorzugten Reisezeiten für die Region, ist es hingegen angenehm warm.

Und tatsächlich fühlt man sich in der Medina von Fes ins Mittelalter versetzt. Idris I., Urenkel des Propheten Mohammed, hat 789 den Grundstein für die Stadt gelegt. Er war zugleich Gründer der ersten islamischen Dynastie im Vielvölkerstaat Marokko, wo arabische, berberische, afrikanische und andalusische Einflüsse über Jahrhunderte miteinander verschmolzen sind. Die Altstadt ist seit 1981 Unesco-Weltkulturerbe. Die Bausubstanz ist stellenweise fragil: Trotz aufwendiger Restaurierungsarbeiten stürzten im vergangenen Dezember zwei uralte Häuser ein, mehr als 20 Menschen starben in den Trümmern.

Fakten, die man im Kopf hat, wenn man die Medina zum ersten Mal betritt.

Dann aber schaltet der Verstand ab und die Sinne übernehmen. Da ist das Geschrei der Händler in den Souks, das Klappern der Eselshufe auf dem Pflaster, das Hämmern der Kupferschmiede, die „Balek! Balek!“-Rufe, wenn einer der Händler sich mit seinem Karren den Weg durch die Menge bahnt. Da ist das schwindelerregende Geruchsgemisch aus Gewürzen, rohem Fleisch, scharfer Suppe, Weihrauch, Hühnerblut und Taubenkot – Letzteren verwenden sie hier auf den weltberühmten Gerbertrassen zum Verarbeiten des Leders.

Und die Augen quellen sowieso über angesichts des Fremdartigen, der Kuriositäten und der Reize, die sich hier mischen. War das eben ein Kamelkopf vor dem Metzgerladen? Tauchen die Färber die Stoffe tatsächlich mit bloßen Händen in den Bottich mit der indigoblauen Farbe? Und da, die beiden Alten, die am Place Najjarine die Trommel schlagen, singen die sich gerade in Trance? Die

Gnawa-Musik, die sie spielen, gilt als afrikanische Seele des Islam; Jimi Hendrix und Led Zeppelin haben diese spirituellen Klänge in ihre Kunst integriert.

Die größten Überraschungen verborgen sich hier allerdings oft hinter den unscheinbarsten Türen und Pforten. Man tritt hindurch und steht plötzlich in einer Oase – einem der vielen restaurierten Riads, kleinen Palästen mit Garten, die einst die Großfamilien reicher Kaufleute beherbergten und heute vor allem als Hotels genutzt werden. Das „Palais Amani“ ist einer dieser innenstädtischen Paradiese. Im mosaikverzierten Innenhof plätschert ein Brunnen, Orangenbäume verströmen ihren Duft, wobei nicht klar ist, ob hier Aromaöl nachhilft; als Besucher fühlt man sich wie in 1001 Nacht.

Zum Hotel gehört eine Kochschule, Leiterin Loubna El-Bouchikhi empfängt ihre Gruppe mit frisch gebrühtem Minztee. Sie will uns zeigen, wie man ein tra-

ditionelles marokkanisches Tajine-Gericht herstellt: Fleisch und Gemüse, das hier in jedem Restaurant in trichterförmigen Tontöpfen im eigenen Saft vor sich hinschmort. So eine Reise für die Sinne wäre ohne Eintauchen in die Eigenarten der marokkanischen Küche unvollständig.

Loubna El-Bouchikhi, die für uns in den nächsten Stunden schlicht der „Chef“ heißt, stammt aus Fes. Ihr sorgfältiges Styling, die gemachten Nägel und ihr perfektes American English lassen vermuten, dass die 29-Jährige mehrere Jahre in den USA gelebt hat. Doch weit gefehlt. „Hab ich alles bei den Kardashians gelernt, auf Netflix“, sagt sie und bricht in ein lautes Lachen aus.

Die Kochschule macht dank Loubnas heiterer Art richtig Spaß. Sie zeigt ihrer Gruppe den Markt, schleppt alle zum Gemüsehändler ihres Vertrauens („jede Familie hat ihren Favoriten, dem bleibt

man dann treu“), wo bergeweise Auberginen, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch gekauft werden, natürlich Oliven und ein paar herrlich würzige Salzzitronen, die in kaum einem Gericht fehlen.

Das Huhn für den Kochkurs hat Loubna schon vorher besorgt, um es in Salz und Zitronensaft einzulegen, aber für das authentische Markterlebnis zeigt sie uns bei ihrem Lieblingsmetzger, wie die Tiere halal geschlachtet werden: Eben noch saßen sie munter auf der Stange, nun werden sie mit einem beherzten Kehlenschnitt unter der Theke zum Ausbluten ins Jenseits befördert. Es folgt ein Bad in siedend heißem Wasser, danach wird an Ort und Stelle gerupft. Frischer geht es kaum, hygienischer vielleicht, aber Bedenken dieser Art haben wir zu diesem Zeitpunkt bereits über Bord geworfen.

Zurück im „Palais Amani“ bekommen wir von Loubna einen Fez auf den Kopf und eine Schürze um die Hüfte. In einer

SYLT ZU JEDER JAHRESZEIT

Sternschnuppenächte



Foto: Adobe Stock | Klaus Hoase

Wer eine Sternschnuppe gesehen hat, darf sich etwas wünschen – natürlich ohne es zu verraten. Am häufigsten werden daher sicher im August Wünsche geäußert, wenn Sternschnuppen am Nachthimmel über Sylt auftauchen wie der Sand am Meer. Die sogenannten Perseiden, bei denen bis 100 Meteore pro Stunde als Sternschnuppen

sichtbar werden, sind zwischen dem 17. Juli und dem 24. August aktiv, besonders aber meist in der Nacht vom 12. auf den 13. August. Die besten Chancen, einen der strahlenden Glücksbringer mit dem bloßen Auge zu erhaschen, sind zwischen 22 und 4 Uhr morgens. Man benötigt nur noch einen wolkenlosen Himmel und einen Ort ohne zu viel künstliche Beleuchtung. Die geringsten Lichtbeeinträchtigungen gibt es bei den Tetrapoden in Hörnum sowie am FKK-Strand in List. Und selbst wenn die Ausbeute an Sternschnuppen etwas magerer ausfällt: Ein Blick in den Sylter Nachthimmel lohnt allemal. So lassen sich beispielsweise die Milchstraße und selbst Polarlichter gut erkennen. Auch bekannte Sternbilder wie der Große Wagen faszinieren die Sternengucker immer wieder aufs Neue. Wer unsicher ist, schließt sich am besten einer „Sternengucker-Tour“ an oder geht mit einem Photoguide auf Sternenfang.

Konzeption | Anzeigen: lachsulz.de

360 exklusive Feriendomizile!
Frühsommerspecial (01. Mai - 29. Juni)
Ab 14 Tagen 5% Rabatt (begr. Kontingent)
www.wiking-sylt.de • Tel. 0 46 51 / 8 30 01

HOTEL ROTH am Strande
gegenüber Freizeitbad „Sylter Welle“ (Eintritt inkl.) u. d. Sittness Center. Komfort-Zimmer und Apo. zum gr. Teil mit Loggia u. Seeblick, großer Tagungsbereich, Hotelrestaurant, umfangreiches Frühstücksbuffet, Bierstube, Bistro-Café, Tiefgarage, Sauna und Massagen.
z. Zi. 7 U/F p. P. € 1.169,-* oder 7 UHP p. P. € 1.344,-* (kein EZ-Zuschlag)
1 Zi. App. (1+2 P.) ab € 141,- / Tag, 2 Zi. App. (2+4 P.) ab € 295,- / Tag
Attraktive Nebene- und Außersaisonpreise
Hotel Roth GmbH & Co. KG, Strandstr. 31, 25980 Sylt/Westerland
Tel. 04651/92 30, Fax 50 95, info@hotel-roth.de, www.hotel-roth.de

PORTRAIT DER WOCHE
HOTEL ROTH am Strande
Das TOP CCL Hotel Roth am Strande liegt im Westerland Kurzentrum gegenüber dem Freizeitbad „Sylter Welle“ und direkt am Strandübergang der Fußgängerzone. Es verfügt über 57 Zimmer und im angegliederten Appartementtrakt über 23 Apartments. Genießen Sie den Wellness-Bereich mit einer finnischen Sauna, Ruhe- und Massageraum und Kaltwasser-Tauchbecken. Eine gastronomische Vielfalt bietet wir Ihnen mit einem großartigen Frühstücksbuffet im Restaurant, der Bierstube mit gutbürgerlichen Küche, dem Abend-Restaurant und dem Café-Bistro „Yellow“ an. www.hotel-roth.de | 04651 9230

**Frühlingserwachen...
Appartementvermietung
Flemming & Co.**
Andreas-Dirks-Str. 8 / 25980 Sylt/Westerland / Tel. 04651-5955 und 7700
Fax 04651-29403 / www.flemming-sylt.de
sylt-hotels.com
Foto: Adobe Stock, pkazmierczak

Wählen Sie **Buchungszentrum-Sylt.de** oder **sylt-booking.de** für Zimmer und FeWo, **Tel. 04651/998-8**, Fax-555

Eine echte Sehenswürdigkeit:
unser Reisemarkt.

NACHRICHTEN

SCHOTTLAND

Burg Inverness wird zur Erlebniswelt

Hoch über dem River Ness nahe Loch Ness hat in den schottischen Highlands die Inverness Castle Experience eröffnet. Die markante Burg, deren heutiger Bau aus dem 19. Jahrhundert stammt, wurde in den vergangenen Jahren umfassend umgebaut und als Besucherattraktion neu inszeniert. Der Standort ist deutlich älter: Bereits seit dem Mittelalter befanden sich hier Befestigungen, die eng mit der Geschichte der schottischen Highlands verbunden sind. Zuletzt diente die Anlage über Jahrzehnte als Gericht und Gefängnis. Interaktive Ausstellungen machen nun Geschichte, Landschaften und Menschen der Region erlebbar. Das Projekt gilt als eine der wichtigsten Attraktionen, die den Norden Schottlands touristisch stärken soll. rsf

RHEINHESSEN

Weitere Hiwweltouren ab Ende April

Das Netz der rheinhessischen Hiwweltouren wächst: Ende April kommen fünf neue Rundwanderwege hinzu, die bislang weniger bekannte, aber landschaftlich reizvolle Ecken der rheinland-pfälzischen Region erschließen. „Hiwwel“ ist das rheinhessische Wort für Hügel – und damit Programm: Die Touren führen über Anhöhen mit Blick bis zum Taunus, durch Weinberge, Streuobstwiesen und an Bächen entlang. Die Wege sind zwischen sechs und 14 Kilometer lang und für Tagestouren gut geeignet. rsf

KREUZFAHRT

Viertes Megaschiff für Royal Caribbean

Das neueste Riesen-Kreuzfahrtschiff der US-Reederei Royal Caribbean heißt „Hero of the Seas“, es soll im August 2027 erstmals in See stechen und von Miami aus durch die Karibik kreuzen. Der große Pott, dessen Name übersetzt „Held der Meere“ bedeutet, ist 365 Meter lang und bietet Platz für mehr als 5600 Passagiere. Aushänge-

schild ist der große, quietschbunte Rutschenpark an Bord. Er ist charakteristisch für die Schiffe von Royal Caribbean und wurde um zwei neue Rafting-Rutschen erweitert. Neu ist nach Angaben der Reederei auch ein Pool namens Coconut Cove (Kokosnuss-Bucht) mit Wasserliegen zum Relaxen und Bar-Service. Der nur für Erwachsene reservierte Bord-Bereich „The Hideaway“ bekommt einen Pool mehr, insgesamt hat das Schiff neun verschiedene Pools. Die „Hero of the Seas“ ist das vierte Schiff der Icon-Klasse, der größten Kreuzfahrtschiff-Kategorie weltweit. Zwei dieser Pötte sind schon auf den Meeren unterwegs: die „Icon of the Seas“ und die „Star of the Seas“. Im Juli 2026 soll die „Legend of the Seas“ folgen. Ein fünftes Schiff ist noch geplant. dpa



ROYAL CARIBBEAN INTERNATIONAL/DPA-TNN

Platz für mehr als 5600 Passagiere. Die neue „Hero of the Seas“

offenes „Tor zur Weltorganisation“. Geplant sind interaktive Ausstellungen zu Themen wie Klima, Gesundheit und Frieden sowie multimediale Installationen zur Arbeit der UN. Zudem dient das Zentrum als Startpunkt für Führungen durch den Sitz der Vereinten Nationen. rsf

TIROL

Themenpfad führt durch Hochmoor

Im Radurschtal im Tiroler Oberland wird ab Juni ein neuer Hochmoorpfad für Urlauber zugänglich sein. Das naturbelassene Hochtal nahe Pfunds zählt mit der Radurschklamm, dem Smaragdsee sowie den Hochmooren Wildmoos I und II zu den ursprünglichsten Landschaften der Region. Der Themenweg führt durch ein seltenes Latschenhochmoor mit vielfältiger Tier- und Pflanzenwelt. Ab August sollen sechs Erlebnisstationen Einblicke in das sensible Ökosystem geben und für dessen Schutz sensibilisieren. Geplant ist zudem eine Aussichtsplattform, die den Moorbereich erlebbar macht, ohne ihn zu beeinträchtigen. Ergänzt wird das Angebot durch geführte Naturwanderungen und thematische Programme. rsf

SPANIEN

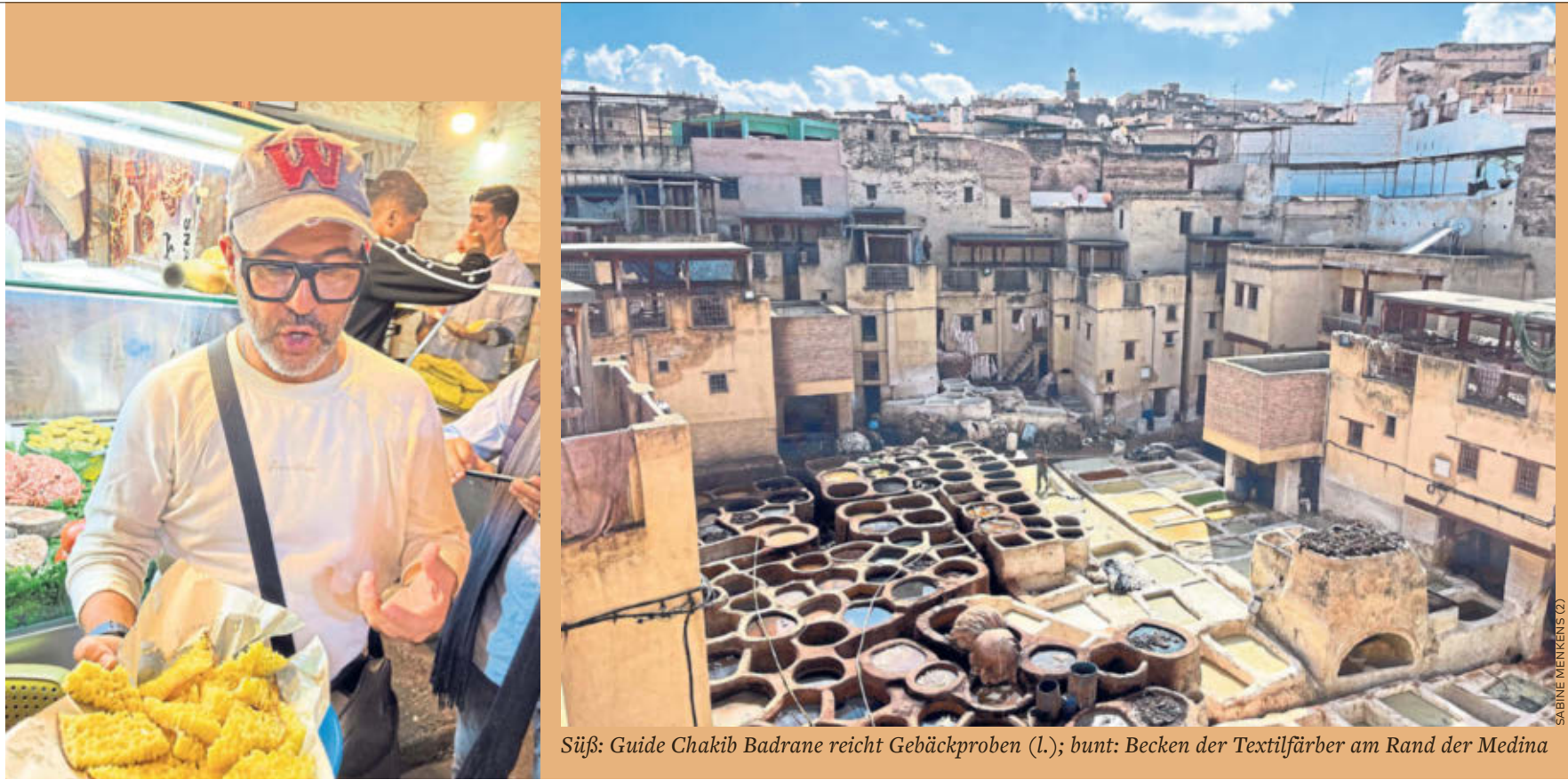
Torremolinos verbietet Wäsche auf Balkons

Andalusische Identität oder optische Verschmutzung? Der konservative Stadtrat von Torremolinos an der Costa del Sol hat nun einer Verordnung zugestimmt, die das Aufhängen von Wäsche auf Balkonen entlang der Hauptstraßen untersagt. Bürgermeisterin Margarita del Cid will damit das touristische Erscheinungsbild der Stadt verbessern – wer sich nicht daran hält, riskiert Bußgelder zwischen 100 und 750 Euro. Das Verbot gilt allerdings nur für Haushalte, die über Innenhöfe oder Dachterrassen als Alternative verfügen. Die Opposition spricht von einem „Symbol andalusischer Identität“, das geopfert werde. Die Stadt betont, dass Madrid, Barcelona oder Valencia ähnliche Regelungen bereits seit Jahren haben. rsf

GENÈ

Neuer Besucherbereich der UN öffnet im Mai

Fertigstellung nach rund fünf Jahren: Die Vereinten Nationen in Genf erhalten einen neuen zentralen Besucherbereich. Mit dem „Portail des Nations“ entsteht ein modernes Empfangs- und Informationszentrum am Palais des Nations. Der Bau wurde von einem lokalen Architekturbüro entworfen und versteht sich als



Süß: Guide Chakib Badrane reicht Gebäckproben (l.); bunt: Becken der Textilfärber am Rand der Medina

offenen Küche auf der Dachterrasse mit spektakulärem Blick über die Altstadt geht es dann zur Sache. Die Chefin macht die Ansagen, wir folgen. Legen die Aubergine auf den Grill. Bearbeiten das Hühnchen mit reichlich Olivenöl, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer, Pfeffer, Safran und Koriander. Und reiben Tomaten und Knoblauch inklusive Schale auf einer Reibe – Livehack: Am Ende bleibt die Schale tatsächlich draußen und der Knoblauch und das Tomatenfleisch bleiben übrig.

Während es in der Tajine gart, bereiten wir Zaalouk vor, einen köstlichen Tomaten-Auberginen-Dip, der uns später als Vorspeise dient. Und natürlich den Teig für die Jawhara, auch als Pastilla au Lait bekannt. Wörtlich übersetzt bedeutet dieses königliche marokkanische Dessert aus knusprig gerösteten dünnen Teiglagen und aromatisierter Milchcreme „Juwel“. Wir bereiten es mit frischen Früchten und Puderzucker

zu. Gespeist wird dann am plätschern den Brunnen im Innenhof – ein Fest für alle Sinne. Sogar Wein wird hier serviert. Für Touristen allemal, aber auch die Marokkaner sind einem guten Tropfen nicht abgeneigt, trotz des vom Koran vorgegebenen Alkoholverbots. Mehr noch: Sie bauen ihn sogar selbst an.

Eine Stunde Fahrt von Fes entfernt, in der Nähe der von Sultan Moulay Ismail erbauten zweiten Königsstadt Meknes, kann man sich davon überzeugen. In 500 Meter Höhenlage liegt das Weingut Château Roslane inmitten rebenbedeckter Felder. Experten schwärmen von dem einzigartigen Mikroklima, das von den kühlen Winden des Atlasgebirges und der Wärme der marokkanischen Sonne geprägt ist – ideal für die Produktion erlesener Weine. Marokko ist nach Südafrika das zweitgrößte Weinbauland Afrikas, schon Phönizier und Römer haben hier angebaut.

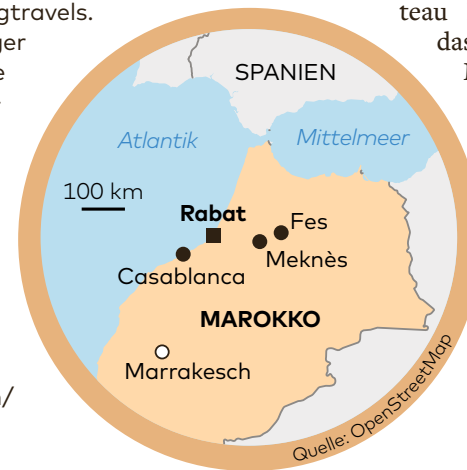
Tipps und Informationen

WIE KOMMT MAN HIN?
Ryanair fliegt von mehreren deutschen Flughäfen nach Fes, Royal Air Maroc nach Casablanca und Rabat, weiter per Zug oder Bus nach Fes.

WO WOHT MAN GUT?
Das „Palais Amani“ ist eines der schönsten Riads in Fes mit Garten, Hammam und Kochschule, DZ/F ab 260 Euro (palaisamani.com/en/about-palais-amani-hotel-fez-marocco/). Ebenfalls stilvoll und in der Altstadt gelegen ist „La Maison Bleu“, DZ ab 157 Euro (maisonbleue.com). Eine Alternative auf dem Land ist das Boutiquehotel des Weinguts Château Roslane, DZ ab 241 Euro (relaischateaux.com/de/hotel/chateau-roslane/).

RUNDREISEN
Individualreisen mit Übernachtung, Fahrer, Guide organisiert etwa Enchanting Travels, zehn Tage ab 3990 Euro ohne internationale Flüge (enchantingtravels.com/de/). Wikinger Reisen bietet eine 15-Tage-Wandertour durch Marokkos vier Königsstädte ab 2195 Euro (wikingerreisen.de).

WEITERE INFOS
visitmorocco.com/de/



Fahrt aufgenommen hat der Weinbau aber vor allem unter den französischen Kolonialherren. Nach der Unabhängigkeit Marokkos 1956 kam die Weinproduktion vorübergehend zum Erliegen, inzwischen steht sie aber wieder in voller Blüte. Das Gut Château Roslane ist das erste marokkanische Weingut, dem 1998 der Status eines Châteaux verliehen wurde. Und im angeschlossenen Boutiquehotel mit Spa mit seinen geschmackvoll dekorierten Suiten fühlt der Gast sich tatsächlich wie in einem Schloss.

Guillaume Constant arbeitet hier als Önologe, der 52-jährige Franzose wacht mit Argusaugen über die Qualität der Produktion. Vor allem Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot wird hier angebaut. Seine größte Herausforderung ist die sommerliche Hitze. „Die Entscheidung, zu ernten, fällt oft von einem Tag auf den anderen, dann arbeiten die Männer Tag und Nacht.“ Drei Millionen Flaschen werden hier pro Jahr abgefüllt, nur ein Bruchteil wird exportiert, fast 98 Prozent bleiben im Land, sagt Constant: „Am liebsten trinken die Marokkaner Rotwein.“

Auch die marokkanische Spezialität Vin Gris, ein pfirsichfarbener Wein, der aus roten Trauben gewonnen wird und nur sehr kurze Zeit auf der Maische bleibt, wird hier hergestellt. Die besten Weine lagern in Eichenfässern in den imposanten Kellergewölben des Weinguts. Das Château Roslane sei überdies das einzige Weingut in Marokko, das auch Sekt produziert, erklärt Constant nicht ohne Stolz. Wer möchte, kann „La Perle du Sud“ bei einem exzellenten französisch-marokkanischen Dreigang-Menü mit Entenleberpastete, Fischfilet

und Zitrontarte im hoteleigenen Restaurant verkosten.

Anderntags führt die kulinarische Reise zurück nach Fes, wo ein Geschmackserlebnis etwas anderer Art auf dem Programm steht: eine Streetfoodtour durch die Altstadt. Guide Chakib Badrane erwartet die Gruppe am Bab Bou Jeloud, dem Blauen Tor, einem der Wahrzeichen der Stadt, und führt von Garküche zu Garküche. Nur dumm, dass wir ausgerechnet mit Bissara starten, purierter Saubohnensuppe. Das Traditionsgericht riecht streng und ist extrem sättigend – nicht nur wegen des reichlich verwendeten Olivenöls. Dennoch wird schnell klar, wie sinnvoll es war, beim Reiseveranstalter einen Einheimischen für die Streetfoodtour zu buchen. An viele der angebotenen Spezialitäten würde man sich sonst kaum herantrauen. An das Rührei mit Khliee etwa, also getrocknetes und in Kamelfett eingelegetes Fleisch. Oder an gegrillte Milz.

Rghayf, ein mehrschichtiges, dünnes Pfannbrot mit herzhaftem Belag und Baghrir, der traditionelle marokkanische „Tausendloch-Pfannkuchen“ sowie die gegrillten Fleischspieße schmecken hingegen auch für den mitteleuropäischen Gaumen vertraut. Und ein Highlight hat Chakib sich natürlich auch noch ausgedacht. Unter einer mit Plastikfolie bedeckten Garpfanne verbirgt sich ein gedämpfter Schafskopf, komplett mit Augen und Zähnen. Der Koch grinst, als er die entsetzten Blicke der Touristen sieht. Tapfer probieren wir das Fleisch, das er aus dem Schädel kratzt. Es ist aromatisch und butterzart. „Möchte jemand das Auge?“, fragt er noch. Wir verzichten dankend. Das wäre dann doch zu authentisch.

Die Teilnahme an dieser Reise wurde unterstützt vom Nationalen Marokkanischen Tourismusamt und Enchanting Travels. Unsere Standards der Transparenz und journalistischen Unabhängigkeit finden Sie unter go2.as/unabhaengigkeit

ANZEIGEN-SONDERVERÖFFENTLICHUNG

RADREISEN UND AKTIVURLAUB

AKTIV ERHOLEN UND NEUES ERLEBEN

ENTDECKUNGSREISEN DURCH NIEDERÖSTERREICH

DAS BESONDERE KENNENLERNEN



Unterwegs auf dem Welterbestieg Wachau. Foto: Donau Niederösterreich | Olga Brecht

Sechs fein kuratierte Entdeckungsreisen laden dazu ein, Niederösterreich aus neuen Perspektiven kennenzulernen – sorgfältig zusammengestellt, thematisch durchdacht und bewusst reduziert auf das Wesentliche.

Jede Reise verbindet ausgewählte Orte zu einer stimmigen Route: von kulturellen Schauplätzen über landschaftliche Besonderheiten bis hin zu Betrieben, die für Qualität und Haltung stehen. So entstehen Wege, die Orientierung geben und zugleich Freiraum lassen – für eigene Entdeckungen, für Pausen, für das, was sich unterwegs ergibt.

Im Mittelpunkt steht nicht die Menge, sondern die Auswahl. Die Entdeckungsreisen zeigen, wie sich Niederösterreich in seiner Tiefe erschließt, wenn man sich auf das Kuratierte einlässt: auf besondere Orte, klare Linien und ein Unterwegssein mit Anspruch. Sechs Reisen, die inspirieren und zugleich die Freiheit lassen, ihnen auf ganz eigene Weise zu folgen.

Nicht alles oder jedes, sondern das wirklich Besondere verraten die fein ausgewählten Reisetipps der Niederösterreich-Experten und



Weinreise per Rad. Foto: Romeo Felsenreich

Expertinnen, die nur Locals kennen. Nähere Infos zu den Entdeckungsreisen gibt es auf der Webseite oder unter dem QR-Code im Foto rechts.

www.niederosterreich.at

Für jetzt mein Lieblingsplatz.



UNESCO Weltkulturerbe Sommeringseisenbahn. © Robin Utte



Dorthin reisen, wo das Echte spürbar bleibt, wo Landschaft, Kultur und Zeit zusammenfinden. Eine Sammlung besonderer Reiseempfehlungen in Niederösterreich. www.niederosterreich.at/entdeckungsreisen

NIEDERÖSTERREICH Einfach erfrischend.

