Exklusive Japanreise

Wir als Weinproduzent, welche Qualität und Kultur verbinden, haben eine Reise geschaffen, die gerade wegen diesem Verständnis die Schönheit und Spiritualität Japans zeigen können.

Abseits der touristischen Wege öffnen wir Türen, die anderen verschlossen bleiben – für eine wahrhaft besondere Begegnung mit Japan.

Auf einen Blick

- **Reisezeitraum:** 11. bis 24. April 2027, 14 Reisetage
- **Teilnehmerzahl:** maximal 12 Personen
- **Reisepreis:** CHF 6'300 pro Person
- **Route: Tokio – Kobe – Osaka - Nara – Matsumoto – Naraijuku - Tokio**

Höhepunkte der Reise

- **Kulinarische Erlebnisse – der Mittelpunkt der Reise**

  Im Mittelpunkt dieser Reise steht die japanische Esskultur in all ihren Facetten. Sie besuchen Restaurants, die nur Einheimische und wahre Feinschmecker kennen – von traditioneller, gehobener japanischer Küche über französische Gourmet-Menüs bis hin zu charmanten kleinen Lokalen an der Straßenecke.

  Jede Mahlzeit bringt neue Überraschungen und unvergessliche Eindrücke. Und jedes Erlebnis wird selbstverständlich von einem passenden Sake oder Wein begleitet.

- **Besuch einer Sake-Brauerei und eines Weinguts**

  Lernen Sie die Kunst der japanischen Brau- und Weinkultur kennen – Tradition und Innovation in perfekter Harmonie. Exklusive Verkostungen zeigen das Können dieser Meister.

- **Kultur, Geschichte und Kontraste**

  Erleben Sie sowohl das pulsierende Stadtleben Tokios als auch die Ruhe und die Natur der japanischen Landschaft.

Geführte Besuche von Tempeln, historischen Stätten und Museen geben Einblick in die Seele Japans.

- **Unterkünfte**

  Übernachtungen in ausgewählten 4–5-Sterne-Hotels sowie in traditionellen Ryokans mit heißen Quellen. Genießen Sie modernen Komfort und authentische japanische Gastfreundschaft.

- **Exklusive Kleingruppe**

  Mit maximal 12 Gästen – persönlich, entspannt und inspirierend.

✨ Diese Reise beinhaltet

- **13 Übernachtungen** in Hotels und Ryokans mit Onsen
- **Tägliches Frühstück**
- **9 abwechslungsreiche Abendessen**
- **Kosten für Langstreckentransporte**, einschließlich Shinkansen und Charterbusse
- **Besuche laut Programm** – Eintritte und Führungen durch lokale Experten sind inbegriffen
- **Persönliche Betreuung** in einer Kleingruppe von maximal 12 Personen
- **Beratung und Unterstützung** bei individuellen Reiseverlängerungen vor oder nach dem Programm

---

🚫 Nicht inbegriffen

- **Flug zwischen der Schweiz und Japan** (Hin- und Rückflug)
- **Mahlzeiten**, die nicht im Programm enthalten sind
- **Persönliche Ausgaben**, wie z. B. Getränke im Restaurant, SIM-Karte, PASMO-Karte (Für ÖV), Workshops, Eintrittsgebühren außerhalb des Programms oder Souvenirs
- **Reiseversicherung**

Für die Flugbuchung können wir Ihnen gerne unser Reisebüro des Vertrauens empfehlen.

Ihre Reisebegleitung – Madoka Haga

Ich wurde in Japan geboren und lebe seit über 20 Jahren in Europa.

Als ausgebildete Sommelière arbeitete ich viele Jahre in Tokio. Seit 2017 bin ich bei **vinigma** tätig, wo ich für den Export und die Promotion unserer Weine – mit Schwerpunkt Japan und Asien – verantwortlich bin.

Ich möchte meine Leidenschaft und mein Wissen über japanische Geschichte, Kultur und Mentalität mit Ihnen teilen und Ihnen das wahre Japan zeigen, authentisch, vielschichtig von stiller Schönheit.

Ganz gleich, ob Sie Fragen, Wünsche oder besondere Interessen haben, zögern Sie nicht, mich zu kontaktieren. Ich freue mich über jede Anregung, sei es ein vegetarisches Menü, ein Karaoke-Abend, Jogging in Tokio oder der Kauf eines japanischen Küchenmessers (Beispiele aus bisherigen Reisen).

Ich freue mich darauf, diese besondere Reise mit Ihnen zu teilen.

Kontakt: Frau Madoka Haga, madoka.haga@vinigma.ch

Reiseprogramm 11. bis 24. April 2027

Tag	Datum	Ort der Übernachtung	Aktivität	Highlights und kulinarisches Programm
1	So. 11.4.	Tokio Mitsui Garden Hotel	Pick-up im Flughafen, kleiner Spaziergang zum Kaisers Palast und Umgebung	Apéro mit vinigma Wein im Shangri- La Hotel Erzählungen über das Leben in Japan aus Schweizer Sicht. André Zimmermann
2	Mo. 12.4.	Tokio Mitsui Garden Hotel	Tour durch Nihonbashi Viertel. Kaiserspalast-Park. Ginza-Street	Teppanyaki Menu japanische Kochkunst
3	Di. 13.4.	Kobe Ana Crownplaza	Fahrt mit Shinkansen Bento-Lunch im Zug	Kobe Stadttour Bar & Food Hopping
4	Mi. 14.4.	Kobe Ana Crownplaza	Sake-Brauerei in Okayama Marumoto Shuzo	Kaiseki Restaurant Ginza Traditionelle japanische Kochkunst

5	Do. 15.4.	Kobe Ana Crownplaza	Ein Tag in Kyoto	Ryoanji: Ein Tempel mit Zen-Garden Kinkakuji: Goldener Tempel
6	Fr. 16.4.	Kobe Ana Crownplaza	Ein Tag in Osaka	Besuch an Fischmarkt Spaziergang durch die engen Gassen
7	Sa. 17.4.	Nara Ando-Hotel	Alte Stadt Nara Von Mönchen geführte privater Tempelbesuch.	Terrace: Restaurant im Hotel Tradition und Moderne
8	So. 18.4.	Nara Ando-Hotel	Workshop und Onsen, japanische Hotelkultur erleben	Zazen: Meditation Session im Tempel (nach Wunsch)
9	Mo. 19.4.	Matsumoto Hotel Buena Vista	Fahrt mit Zug und Charter Bus nach Fujinomiya (Mt.Fuji)	Mt. Fuji Warld Heritage Center in Fujinomiya; Tori Sukiyaki Restaurant
10	Di. 20.4.	Matsumoto Hotel Buena Vista	Matsumoto Schlossstadt Ausstellung »Yayoi Kusama»	Matsumoto Schloss Stadt Museum: Yayoi Kusama Besuch in japanischen Weingut
11	Mi. 21.4.	Narai-Juku Byaku	Eine Zeitreise mit Rundwanderung zurück in die Edo-Zeit	Traditionelles und saisonales Menu im Hotel
12	Do. 22.4.	Tokio Mitsui Graden Hotel	Fahrt mit Zug nach Tokio, individuelle Aktivitäten	
13	Fr. 23.4.	Tokio	Asakusa: Altstadt, Shopping in Ginza	Medetashi Restaurant : Sake-Pairing-Dinner
14	Sa. 24.4.	Tokio	Abflug oder individuelle Weiterreise	

Programmänderungen vorbehalten.