

UNTERWEGS

VON KIRA HANSER

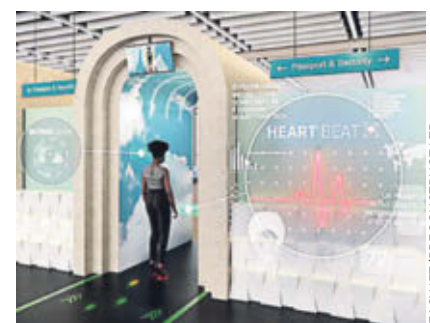
Der Puls als Pass

Babum. Babum. Gleichmäßiger Herzschlag. Zehn Sekunden lang wird die Herzfrequenz bei der Sicherheitskontrolle am Flughafen gemessen, auf dem öffentlichen Monitor als Diagramm angezeigt, dann mit der bereits vorab hinterlegten kardiologischen Signatur in der Cloud automatisch abgeglichen. Stimmen die Werte überein und passt auch noch der zusätzliche Augennetzhaut-Scan, öffnet sich die Sicherheitsschleuse, und der Passagier schlendert weiter zum Gate. Es gibt keine stundenlange Wartezeit, keine Hetze, keine Verspätungen.

Der Puls als Pass. Ähnlich wie Fingerabdrücke und die Netzhaut der Augen ist auch der Herzschlag jedes Menschen einzigartig und damit unverwechselbar. Die Airline Easyjet prognostiziert in ihrem „Zukunftsreport des Reisens“, dass der Herzschlag einmal den herkömmlichen Reisepass ersetzen werde. Das wäre freilich wohl erst in 50 Jahren Standard, räumen die Biometrie-Forscher ein, aber allein der Gedanke ist durchaus faszinierend. Erst Herzzone, dann Abflug.

Das ließe sich auch wunderbar als medizinischer Gratis-Service ausbauen: Wie wäre es, bei stolperndem Herzschlag zugleich die EKG-Datensätze dem Passagier aufs Handy zu schicken, damit der sich bei Gelegenheit beim Hausarzt durchchecken lässt? Mit freundlichem Gruß „Ihr fürsorglichen Airline“ und der Bitte um gute Bewertung. Wenn man Glück hat, ist sogar zufällig ein Mediziner unter den Mitreisenden, der schnell mal auf dem öffentlichen Monitor die Sinuskurven der Herzfrequenz begutachtet. Bei Verdacht auf Vorhofflimmern würde eine Airline den Passagier vermutlich ohnehin nicht ohne Weiteres auf Langstrecken mitnehmen. In dieser Herzschlag-Zukunft werden dann geschäftstüchtige Kardiologen Airport-walk-in-Praxen neben der Sicherheitskontrolle eröffnet haben, die dann Ad-hoc-Medizin parat halten und ein Attest ausstellen, damit es mit dem Urlaub in Acapulco doch noch klappt.

Bereits heutzutage ist Biometrie unterwegs gang und gäbe: Fingerabdrücke in Pässen und bei Grenzkontrollen, Gesichtserkennung in Flug-



Zukunft des Reisens: Herzfrequenz- und Netzhaut-Scan am Airport

häfen wie Frankfurt, Hamburg und München, bei Airlines wie Lufthansa oder auch bei Einreisen in die USA. Ob solche sensiblen Daten überhaupt irgendwann gelöscht werden, ist nicht sicher. Die Behörden wären ja schön blöd, solche interessanten Daten nicht zur Sicherheit zu sammeln. Vermutlich sind bereits mehr Porträtfotos und Fingerabdrücke von Urlaubern im Laufe der Zeit in mehr Datenbanken gelandet, als sie sich das in ihren kühnsten Alpträumen vorstellen könnten. Und das höchstwahrscheinlich dank Datenaustausch auch in Ländern, in die sie noch nie einen Fuß gesetzt haben.

Auch Stimmerkennung wird bereits auf Flughäfen angewandt. Etwa im Nahen Osten. Beim Einchecken im saudischen Airport Dschidda werden Passagiere beispielsweise aufgefordert, ihren eigenen Namen ins Mikrofon zu sprechen. Eine Stunde später ertönt plötzlich ein Aufruf aus den Lautsprechern, sich demnächst zum Gate zu begeben. Dabei hört man seine eigene Stimme laut und deutlich durch die Halle nach sich selbst rufen: „Mrs. Han-ser!“ Gruselig, aber effektiv: zusammengezuckt, aufgeschreckt, zum Gate gesprintet. Überpünktlich geschafft. Puls über 100, Herzrasen. Badabum, Badabum!

Meer, Dünen, Salzwiesen: Die Natur der dänischen Nordseeinsel Fanø schlägt sich in der lokalen Küche nieder. Urlauber können Zutaten selbst sammeln – wenn sie nicht gerade am Strand entspannen



Auf der Zunge breitet sich ein zart-säuerliches Aroma aus. Langsam erobert es den Gaumen. Feiner als das einer sonnengereiften Zitrone, exotischer. Eher wie Lemongrass. Intensiv, nicht aufdringlich, auf jeden Fall köstlich. Mutter Natur hält die Leckerei auf Fanøs Salzwiesen direkt am Meer im Übermaß bereit. *Lastius Flavus* heißt sie offiziell – der Volksmund nennt sie schlicht Gelbe Wiesenameise.

VON MARC VORSATZ

„Ja, es kostet anfangs Überwindung, eine Ameise zu zerkaue“, sagt Kirsten Stidsholt. „Aber es lohnt sich! Kaum jemand kann sich vorstellen, wie gut dieses Insekt schmeckt.“ Die Biobauerin und Naturführerin, die auf der dänischen Nordseeinsel kulinarische Exkursionen anbietet, muss öfter Überzeugungsarbeit leisten, hat aber einen prominenten Mitstreiter: „Sternkoch René Redzepi hat sowohl Shrimps als auch Kohl mit unseren Ameisen veredelt. Und zwar in seinem Kopenhagener Restaurant ‚Noma‘, das immerhin fünfmal zum weltbesten Restaurant gekürt wurde.“

Fanø hat sich, nicht nur dank der Ameisen, zu einem kulinarischen Kleinod gemausert. Das Erfolgsrezept ist, neben überraschenden Zutaten, die Rückbesinnung auf Großmutterns Küche in zukunftsweisender Interpretation. Urige Restaurants tischen auf der Insel mittlerweile eine kreative Wattenmeer-Cuisine auf Fine-Dining-Niveau auf. Obendrein können Gäste auf Führungen teils längst vergessene Küchenzutaten in der Natur sammeln.

Kirsten Stidsholt, die sich selbst Naturkirsten nennt, bietet ganz unterschiedliche Touren an. Neben kulinarischen Rundgängen und Pilzexkursionen führt sie Gäste auch zu Seeuhnen und Kegelrobben, den heimlichen Stars der Insel, die sich gern auf Sandbänken rund um Fanø sonnen, an guten Tagen sind es an die 400 Exemplare. Beliebt sind bei Ebbe auch Wanderungen durch das Unesco-Weltnaturerbe Wattenmeer, wenn sich die Nordsee für ein paar Stunden zurückzieht und den Blick auf eine faszinierende, sonst unter Wasser verborgene Welt freigibt, in der sich unzählige Schnecken, Würmer und Muscheln tummeln.

Heute führt Kirsten Stidsholt ihre Gäste zum Sandstrand, zu den nassen Salzwiesen mit ihren Ameisen direkt daneben und anschließend durch knorrige Kiefernwälder und über windgepeitschte Wiesen zu Wald- und Wiesenpilzkolonien. Auf Fanø liegen die unterschiedlichsten Biotope dicht beieinander. Bei dieser unterhaltsamen Naturwanderung lernen die Teilnehmer, wild wachsende Nahrungsmittel zu erkennen. Die werden gesammelt, anschließend wird daraus ein schmackhaftes, inseltypisches Essen zubereitet.

Die ersten essbaren Entdeckungen gibt es bereits am Treffpunkt an den Dünen: Büsche voller duftender Hagebuttenblüten. Weiter geht es an den Strand, an dessen Rand fast überall und geradezu im Überfluss jene pflanzliche Zutat wächst, die für das inseltypische Appetithäppchen „Ameise auf Meerkohl“ unverzichtbar ist. Das Wildgemüse, auch Strandkohl oder Kohl der Küste genannt, ist wunderbar aromatisch. Gerade die jungen Blätter erinnern an eine salzig-nussige Variante von Wirsing und eignen sich hervorragend für eine bunte Gemüsepfanne. Früher wurde Meerkohl von den Inselanwohnern lediglich als Futtermittel genutzt, später geriet er in Vergessen-

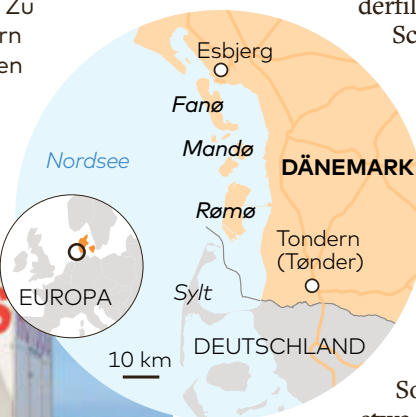


AMEISEN im Kohl

Fanøs Nordseenachbarn im Watt

GEZEITENINSEL MANDØ

Gerade mal 31 Einwohner zählt die kleinste bewohnte dänische Wattenmeerinsel **Mandø**. Obwohl sich die Anreise recht abenteuerlich gestaltet, gilt Mandø als die entspannteste aller Inseln Dänemarks. Wer unbedingt mit dem eigenen Fahrzeug anreisen will, muss dies bei Niedrigwasser über eine Schotterpiste tun. Denn Mandø ist auch die einzige Gezeiteninsel des Landes. Bei Ebbe sichtbar mit dem Festland verbunden, bei Flut von Wasser umspült. Also besser gleich einen sogenannten Traktorbus wählen – einen Trecker, der einen Anhänger mit Sitzplätzen durchs Watt zieht. Den meisten Individualtouristen reichen ein paar Stunden Entschleunigung auf dem Eiland. Zu entdecken gibt es neben sanften Marschgebieten, Feldern und Salzwiesen mit unzähligen Schafen auch das Örtchen **Mandø By**: eine Handvoll Häuser, eine Mühle, die Inselkirche, ein Heimatmuseum, das einzige Hotel, „Klitthus Mandø“, sowie der Kaufmannsladen Mandø Dagli Brugsen, wo sich Einheimische wie Besucher auf einen Kaffee treffen (Info: vadehavskysten.de).



FAMILIENINSEL RØMØ

Weit geschäftiger geht es auf der südlichsten dänischen Wattenmeerinsel **Rømø** zu, die nur drei Kilometer raue Nordsee von Sylt trennen. Das 17 mal sechs Kilometer große Eiland punktet mit dem breitesten Sandstrand Nordeuropas, außerdem mit guten Freizeitaktivitäten und einer stattlichen Anzahl an Beherbergungsmöglichkeiten in Ferienhäusern und -wohnungen, auf Campingplätzen und in drei Hotels. Die Insel ist sehr **kinderfreundlich**. Ob Naturcenter, Badeland oder Spiel- und Labyrinth-Park, Seehundssafari oder Ponyreiten: Der Nachwuchs findet bei jedem Wetter Beschäftigung. Sportlich können sich Besucher auch betätigen: Rømø lässt sich gut mit dem Fahrrad erkunden; Wind- und Kitesurfer schätzen die Brise (Info: romo-tonder.dk/de).

heit. Inzwischen wurde die bläulich-grüne Stauede von Fanøs Spitzenköchen und Naturkostfans wiederentdeckt. Probieren kann man diese Delikatesse nur auf Dänemarks Wattenmeerinseln – weiter südlich, in Deutschland und den Niederlanden, steht die Pflanze unter Schutz und darf nicht gepflückt werden.

Ein paar Meter weiter, zwischen angeschwemmten Algen und Seegras, ziern wohlriechende lila Blüten den sandigen Grund. „Das ist Meerseinf“, sagt Kirsten Stidsholt, „dank verschiedener ätherischer Öle hat er einen scharfen Geschmack. Stängel, Blätter und Blüten geben einem Salat das gewisse Etwas, aber auch jeder Fischsuppe.“

GERÄUCHERTER PLATTFISCH ALS GRUNDNAHRUNGSMITTEL

Fanøs am häufigsten genutzte Wildpflanze ist allerdings Queller, auch Meeresspargel oder „Salzstange des Nordens“ genannt. Im „Rudbecks“, einem Feinkostladen mit Restaurant im idyllischen Hafentätchen Nordby, wird die Pflanze sowohl im Schraubglas als Gewürz verkauft als auch auf dem Teller serviert. „Wir trocknen Queller an frischer Luft und mischen ihn zerkleinert mit unserem Meersalz“, verrät Tilde Rudbeck, die sich eher als Bäuerin denn als Restaurantchefin versteht.

Ihre Eltern betreiben einen Hof im Inselörtchen Sønderho, das mit seinen restaurierten jahrhundertalten Fischerhäuschen 2011 zum schönsten Dorf Dänemarks gekürt wurde. 2017 übernahm Tilde Rudbeck das familieneigene „Rudbecks“ in Nordby, das mittlerweile eine Institution auf Fanø ist und zu den besten kulinarischen Adressen der dänischen Nordseeküste zählt.

Die Gerichte könnten authentischer nicht sein. Auch *Bakskuld* steht auf der Speisekarte – eine preiswerte Fischmahlzeit, die über Jahrhunderte oft dreimal täglich gegessen wurde und das Überleben der Menschen auf dem sandigen Eiland sicherte. Hauptzutat ist geräucherter Kliesche, ein Plattfisch aus der Familie der Schollen, der vom Volksmund „Schwein der Armen“ getauft wurde. Früher wurde der Fisch mit Langleinen an den breiten Strand gezogen, kom-

plett mit Haut und Kopf eingesalzen, luftgetrocknet, geräuchert und direkt vor dem Verzehr gebraten. Heute erlebt das typischste aller Fanøer Gerichte eine Renaissance. Allerdings in der modernisierten Variante: Gereicht wird der magere Fisch im „Rudbecks“ auf selbst gebackenem Roggenbrot mit hausgemachter Remoulade und Zitrone, gegessen wird wie anno dazumal mit den Fingern.

Es gibt natürlich Alternativen. Zum Beispiel gegrillte Nordseegarnelen vom lokalen Fischer mit Queller vom Strand. Oder den preisgekrönten Fanø-Lachs, eine Räucherspezialität, die in ganz Dänemark verkauft wird. Oder zartes Rinderfilet. Das stammt vom Schlachter um die Ecke, von den Brüdern Henrik und Rikke Christiansen. Sie betreiben ihr Geschäft in vierter Generation, 2019 wurde es vom dänischen Landwirtschaftsrat zur besten Schlachtereie des Landes gekürt. Die Metzgerei gehört zu den wenigen in Dänemark, deren gesamtes Sortiment hausgemacht ist, etwa der Fanø-Schinken, der inzwischen eine eigenständige Marke ist. Berühmt sind die Christiansens auch für ihr Premiumfleisch, das die Schottischen Hochlandrinder liefern, die in Salzwiesen bei Sønderho kurzhalten. In Meersalz, Knoblauch, Pfeffer und Nelken wird es eingelegt und geräuchert, um dann sechs Monate zu reifen.

Nur einen Steinwurf vom „Rudbecks“ entfernt betreiben Pia und Mads Lindquist ihr Restaurant „Ambassaden“. Die Atmosphäre ist locker, hier sind Familien mit Kindern besonders willkommen. Das Fleisch stammt hier ebenfalls von Schlachter Christiansen, die regionalen Fischgerichte werden mit würzigem Seetang serviert – die Lindquists kochen nach Rezepten aus früheren Zeiten, als Geschmacksverstärker noch unbekannt waren. Nur beim Dessert haben sie Neuland betreten. Ihr Kartoffelrosensorbet ist auf Fanø einzigartig. „Die meisten Gäste rätseln, woher sie dieses Aroma kennen. Manche tippen auf persisches



SOUVENIR

VON KATHARINA KOPPENWALLNER

Berauschende Bohnen

Auf einer Reise durch das mittel-amerikanische Land Guatemala gibt es eine Spezialität, die so gut wie alle Touristen mögen, und das ist Kakao. Ob 20-Jährige aus Houston in Texas oder 60-Jährige aus Frankfurt am Main: Schokolade und Kakaobohnen, frisch vom Erzeuger, lieben sie alle.

Der immergrüne Kakaobaum mit den dicken Schoten, lateinisch *Theobroma cacao*, hat seinen Ursprung in Lateinamerika. Er gehört zur Familie der Malvengewächse. Das Wort „Kakao“ leitet sich von dem spanischen Wort „cacao“ ab, das wiederum ein Lehnwort des Begriffes „cacahuatl“ ist aus der Sprache Nahuatl der Azteken. Die machten schon damals ein wässriges Getränk aus dem Kakao, das sie „xocotl“ nannten, von „xococ“ (bitter) und „atl“ (Wasser), gewürzt mit Chili und Pfeffer.

Schokolade als Tafel, wie wir sie heute kennen, gibt es erst seit dem 19. Jahrhundert. Die ersten Kakaobohnen brachte der spanische Eroberer Hernán Cortés wahrscheinlich 1528 nach Europa. Damals konnte aber zunächst niemand etwas mit ihnen anfangen. Historisch belegt ist eine Schiffsladung Kakao, die im Jahr 1585 Mexiko in Richtung Sevilla verließ. Die Spanier entdeckten zum Glück recht bald die gute Verbindung zwischen Kakao und Zucker. Und sie ersetzten Wasser, Chili und Pfeffer durch Milch und Zucker – ein süßes Kakaogetränk entstand. In der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts begann sich Schokolade dann als Getränk am spanischen Königshof durchzusetzen.

Wo genau die Geschichte des Kakaotrinks begann, ist bis heute nicht ganz klar. Man vermutet diesen Brauch etwa um 3300 vor Christus im Amazonasbecken im Südosten Ecuadors, bevor er sich über Mittelamerika bis nach Mexiko ausbreitete. Wahrscheinlich im Zusammenhang mit der Herstellung eines fermentierten, also alkoholischen Getränks. So wurde Kakao auch später bei den Azteken und Maya genutzt.

Als gesichert gilt, dass der Kakaobaum um 600 nach Christus von den Maya angebaut wurde. Für sie war die Pflanze göttlichen Ursprungs. Sie wurde auch als Opfergabe verwendet und als Medizin, zudem war sie ein solides Zahlungsmittel.

Bei den Azteken wiederum galt Kakao als berauschend. Deshalb war es in ihren Augen für Frauen und Kinder

ungeeignet. Stattdessen durften sich vor allem Priester und Krieger damit betrinken. Und natürlich auch der männliche Adel. Es gab einen Kakagott, Ek Chuah, zu dessen Ehren jedes Jahr im Frühling ein großes Fest gefeiert wurde.

Bis heute ist Kakaobau sehr arbeitsintensiv und bedeutet eine Menge Handarbeit. Ein Baum kann etwa 100 Jahre alt werden, braucht aber dabei kontinuierliche Pflege und Ernte, denn er trägt das ganze Jahr über Früchte. Es dauert knapp sechs Monate, bis sich aus der Blüte eine erntereife Frucht entwickelt. Kakaobohnen sind die Samen der Kakaoschote, sie sind von weißem, weichem Fruchtfleisch umgeben. Circa 20 bis 50 Samen befinden sich in jeder Frucht. Für ein halbes Kilo Kakao braucht man die Jahresernte eines Baums. Kein Wunder, dass mit den Bohnen auch an der Börse gehandelt wird.

Der Kakaobaum gedeiht nur in Ländern des sogenannten Kakaogürtels. Geografisch handelt es sich um Regionen, die nicht mehr als 20 Grad nördlich und südlich vom Äquator entfernt sind. Zum Kakaogürtel gehören in erster Linie Länder in Afrika sowie in Mittel- und Südamerika. Der größte Produzent mit 70 Prozent der Weltkakaoproduktion ist Westafrika.

Guatemala lag 2020 auf Rang 19. Wie viele verschiedene Sorten Kakao es heute gibt, darüber scheiden sich die Geister. Lange galt Criollo als der Kakaobaum, der qualitativ den hochwertigsten Kakao liefert, aber auch anfällig für Krankheiten und Schädlinge ist. Heute sind es vor allem Criollo-Kreuzungen, die auf dem Markt sind.

In Touristenorten wie Antigua oder Panajachel am Lago Atitlán in Guatemala gibt es große Schokoladengeschäfte, in denen die Bohnen angeboten werden. Im Gegensatz zu industriell verarbeiteter Schokolade sind sie ein echtes Superfood, ohne Zucker, mit ungesättigten Fettsäuren und vielen Antioxidantien, Eisen und Unmengen an Magnesium. Man sollte als Erwachsener allerdings nicht mehr als 15 von ihnen pro Tag verspeisen. Eine große Tüte dürfte also ziemlich genau bis zur nächsten Reise reichen.

Die Autorin bereist für ihren Berliner Laden „International Wardrobe“ die Welt. Was sie dort findet, stellt sie hier vor



Superfood: Kakaobohnen aus Guatemala



Frisch gepflückter Meereskohl schmeckt salzig-nussig

Tipps und Informationen

WIE KOMMT MAN HIN?

Per Auto oder Zug nach Esbjerg, mit der Fähre weiter nach Fanø. Auf der Insel verkehren Busse.

WO WOHNTE MAN GUT?

Ferienhäuser kosten ab 240 Euro/Woche, etwa bei Danibo Fanø Sommerhusudlejning (danibo.dk/de) oder Admiral Strand (admiralstrand.de).

KULINARISCHE ADRESSEN

Führungen mit Wildgemüse- oder Kräutersammeln bietet Bäuerin Kirsten Stidsholt an, Preis je nach Tour und Teilnehmerzahl (naturkirsten.dk). Top-Restaurants auf Fanø: Rudbecks.dk, sonderhokro.dk, ambassadenfanoe.dk

WEITERE INFOS

visitdenmark.de; visitfanoe.dk



Touristen sammeln mit Guide Kirsten Stidsholt (l.) Kräuter am Strand



Fliegende Bären und Leuchttürme beim Drachenfest auf Fanø

und Robben im Sand

Rosenwasser“, sagt Pia Lindquist. „Da liegen sie fast richtig.“ Denn die wichtigste Zutat stammt nicht aus dem Iran, sondern von der Insel und ist hausgemacht. Das Paar sammelt dafür die Blüten der wild wachsenden Kartoffelrose. Mit Zucker extrahieren die Lindquists das blumige Aroma und kreieren damit ihren sensationellen Nachtisch.

DRACHENFEST MIT TAUSENDEN FLUGOBJEKTEN

Wer auf Fanø selbst auf Exkursion geht, läuft dabei vielleicht Gastwirt Jacob Sullestad über den Weg, der wilde Kräuter und Gemüse ebenfalls mit Leidenschaft persönlich sammelt. Er ist der Chef des

ältesten und renommiertesten Restaurants der Insel. Seit 1722, also seit mehr als 300 Jahren, empfängt das „Sønderho Kro“ schon Gäste. Wenn die alten, reetgedeckten Mauern sprechen könnten, sie hätten viel zu erzählen von schweren Sturmfluten und Walfängern, die es auf der Insel bis ins späte 18. Jahrhundert gab. Die Räume strahlen eine urige Gemütlichkeit aus. Serviert wird exzellente nordische Küche mit insularer Färbung, vom Salzwiesenlamm auf Zwiebelbett bis zum Wattfisch mit Meer Kohl, dazu gibt es auf Fanø gebräutes Bier und hinterher hausgemachten Kräuterschnaps. Spätestens jetzt ist es an der Zeit, die angefüllten Kalorien zu verbrennen.

Das geht am besten am mehrere Hundert Meter breiten Strand, der hier, wie auch anderswo in Dänemark, mit dem Auto befahren werden darf. Wer will, geht einfach spazieren oder joggt durch den Sand. Andere lassen Drachen steigen – ein sehenswertes Spektakel, erst recht im Juni, wenn auf Fanø das alljährliche Drachenfest stattfindet, bei dem Tausende Flugobjekte gleichzeitig in den Nordseehimmel aufsteigen, darunter aufblasbare Seepferdchen, Leuchttürme und Quallen mit meterlangen Tentakeln.

Beliebt sind auch Fahrten mit Kiteboards und Blokarts. Beim Kiten an Land lässt man sich auf einem Brett mit vier kleinen Rädern von einem Segel-

schirm vorwärtsziehen. Ein Blokart hingegen ist ein getuntetes Dreirad mit Mast und Segel, das mit bis zu 50 Kilometern pro Stunde den Strand entlangsaust. Erlaubt ist das rasante Freizeitvergnügen allerdings nur in einem dafür abgesteckten Uferbereich – um Kollisionen der Strandsegler mit Gästen zu vermeiden, die gerade auf Meereskohl- und Quellerexkursion sind.

Die Teilnahme an der Reise wurde unterstützt von Visit Denmark und Visit Fanø. Unsere Standards der Transparenz und journalistischen Unabhängigkeit finden Sie unter go2.as/unabhaengigkeit

KATHARINA KOPPENWALLNER

VOR UNS DIE WELT

TRAUMSOMMER
IN SICHT:
HÖHEPUNKTE
DER OSTSEE

HAPAG LLOYD CRUISES

Höchster Komfort und perfekter Service machen jeden Augenblick an Bord der EUROPA 2 zu einem Reiseumoment der Extraklasse. Genießen Sie im kleinen Kreis von maximal 500 Gästen den legeren Luxus des besten Schiffes der Welt*. Auch an Land liegen unvergessliche Eindrücke vor Ihnen: Lassen Sie sich vom modernen Flair Stockholms inspirieren, folgen Sie den Spuren großer Geschichte durch Tallinn und Danzig, und entspannen Sie inmitten traumhafter Natur.

www.hl-cruises.de/EUX2319

Stockholm – Kiel
20.08. – 29.08.2023 | 9 Tage | Nr. EUX2319
Tallinn – Visby (Gotland) – Kalmar – Danzig – Malmö – Göteborg

pro Person ab € 5.490
Seereise (Doppelbelegung, Kat. 0)

Beratung und Buchung:
040 30703070
Oder in Ihrem Reisebüro.

* Lt. Berlitz Cruise Guide 2020.

Hapag-Lloyd Cruises, eine Unternehmung der TUI Cruises GmbH, Heidenkampsweg 58, 20097 Hamburg