

Frage stellen

Unverbindliche Anfrage

Malaysia kulinarisch entdecken

Malaysia



Frage stellen

Unverbindliche Anfrage

REISEVERLAUF

1. Tag : Kuala Lumpur (M, M)

Nach der Ankunft am internationalen Flughafen von Kuala Lumpur werden Sie zum Hotel gebracht, wo Sie einchecken und etwas Freizeit haben, um sich frisch zu machen, bevor Sie mit der Erkundung der vielfältigen Küche des Landes beginnen. Sie beginnen in Little India, einem älteren Teil der Stadt. Hier herrscht ein buntes Treiben mit Geschäften, die Saris, Kleider und die vielen Gewürze verkaufen, die in der indischen Küche verwendet werden, und Restaurants, die köstliche Bananenblattgerichte im Sitzen servieren. Hier genießen Sie in einem südindischen Restaurant ein Bananenblatt-Mittagessen mit weißem Reis auf einem Bananenblatt und einer Auswahl an Gemüse, Fleisch oder Fisch. Sie setzen Ihren Rundgang fort, bevor Sie zum Hotel zurückkehren. Am Abend genießen Sie die authentische regionale malaysische Küche in der Makan Kitchen im Doubletree by Hilton Kuala Lumpur. Eine interaktive Live-Showküche zeigt die enorme Vielfalt der malaysischen Küche mit mehreren Kochstationen, an denen kultige Spezialitäten aus der malaysischen, peranakanischen, chinesischen und indischen Kochtradition zubereitet werden. Übernachtung im Kuala Lumpur Journal

Nach der Ankunft am internationalen Flughafen von Kuala Lumpur werden Sie zum Hotel gebracht, wo Sie einchecken und etwas Freizeit haben, um sich frisch zu machen, bevor Sie mit der Erkundung der vielfältigen Küche des Landes beginnen. Sie beginnen in Little India, einem älteren Teil der Stadt. Hier herrscht ein buntes Treiben mit Geschäften, die Saris, Kleider und die vielen Gewürze verkaufen, die in der indischen Küche verwendet werden, und Restaurants, die köstliche Bananenblattgerichte im Sitzen servieren. Hier genießen Sie in einem südindischen Restaurant ein Bananenblatt-Mittagessen mit weißem Reis auf einem Bananenblatt und einer Auswahl an Gemüse, Fleisch oder Fisch. Sie setzen Ihren Rundgang fort, bevor Sie zum Hotel zurückkehren. Am Abend genießen Sie die authentische regionale malaysische Küche in der Makan Kitchen im Doubletree by Hilton Kuala Lumpur. Eine interaktive Live-Showküche zeigt die enorme Vielfalt der malaysischen Küche mit mehreren Kochstationen, an denen kultige Spezialitäten aus der malaysischen, peranakanischen, chinesischen und indischen Kochtradition zubereitet werden. Übernachtung im Kuala Lumpur Journal

2. Tag : Kuala Lumpur (F, M, A)

Nach dem Frühstück im Hotel machen Sie sich auf den Weg zum belebten Chow Kit Market, der vollgepackt ist mit Ständen, an denen Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Gewürze verkauft werden. Anschließend besuchen Sie eine Batikwerkstatt, wo Sie sich selbst im Batikdruck nach einem vorgegebenen Motiv versuchen. Zum Mittagessen probieren Sie Bak Kut The, ein beliebtes chinesisches Gericht, das aus Schweinerippchen besteht, die stundenlang in einer komplexen Brühe aus Kräutern und Gewürzen wie Sternanis, Zimt, Nelken, Dang Gui, Fenchelsamen und Knoblauch gekocht werden. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung, bevor Sie den Abend bei einem stilvollen Abendessen im exklusiven „Atmosphäre 360 Revolving“ Restaurant verbringen. Das moderne und elegante Drehrestaurant liegt 282 Meter über dem Boden und befindet sich im fünfthöchsten Turm der Welt, dem Menara Kuala Lumpur - auch bekannt als KL Tower. Die Speisekarte bietet eine Reihe lokaler Köstlichkeiten, von Rendang Tok, gebratener Chilikrabbe und gebratenem Hirschfilet mit schwarzer Pfeffersauce bis hin zu verschiedenen Dim Sum. Übernachtung im Kuala Lumpur Journal

Nach dem Frühstück im Hotel machen Sie sich auf den Weg zum belebten Chow Kit Market, der vollgepackt ist mit Ständen, an denen Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Gewürze verkauft werden. Anschließend besuchen Sie eine Batikwerkstatt, wo Sie sich selbst im Batikdruck nach einem vorgegebenen Motiv versuchen. Zum Mittagessen probieren Sie Bak Kut The, ein beliebtes chinesisches Gericht, das aus Schweinerippchen besteht, die stundenlang in einer komplexen Brühe aus Kräutern und Gewürzen wie Sternanis, Zimt, Nelken, Dang Gui, Fenchelsamen und Knoblauch gekocht werden. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung, bevor Sie den Abend bei einem stilvollen Abendessen im exklusiven „Atmosphäre 360 Revolving“ Restaurant verbringen. Das moderne und elegante Drehrestaurant liegt 282 Meter über dem Boden und befindet sich im fünfthöchsten Turm der Welt, dem Menara Kuala Lumpur - auch bekannt als KL Tower. Die Speisekarte bietet eine Reihe lokaler Köstlichkeiten, von Rendang Tok, gebratener Chilikrabbe und gebratenem Hirschfilet mit schwarzer Pfeffersauce bis hin zu verschiedenen Dim Sum. Übernachtung im Kuala Lumpur Journal

3. Tag : Kuala Lumpur - Malakka (F, M, A)

Nach dem Frühstück fahren Sie nach Malakka, dem historischen Herzen Malaysias. Nach der Ankunft beginnen Sie Ihre Erkundung mit einem UNESCO-Spaziergang durch die kompakte Stadt. Unterwegs halten Sie an, um einheimische Straßengerichte zu probieren, darunter Malakkas Spezialität, den Hühner-Reisball, ein in Hühnerbrühe gekochter Reis, der mit Ingwer, Knoblauch und Schalotten gewürzt und zu Bällchen geformt wird, die mit gekochtem Hühnerfleisch serviert und mit Gurken, Frühlingszwiebeln und Chilisauce garniert werden, sowie Popiah, Frühlingsrollen mit Rührei, gebratenen Zwiebeln, Salat, Rüben, Bohnensprossen und eventuell gebratenem Schweineschmalz. Anschließend fahren Sie zum Hotel, wo Sie einchecken und in einem Peranakan-Restaurant zu Abend essen, das Beste der Baba/Nyonya-Küche. Sie ist das Ergebnis von Mischehen zwischen chinesischen Einwanderern und einheimischen Malaien, die eine einzigartige Küche hervorgebracht haben, in der lokale Zutaten wie Chilis, malaysische Garnelenpaste, Zitronengras, Galgant und Kurkuma verwendet werden. Übernachtung im Hotel Puri Melaka

Nach dem Frühstück fahren Sie nach Malakka, dem historischen Herzen Malaysias. Nach der Ankunft beginnen Sie Ihre Erkundung mit einem UNESCO-Spaziergang durch die kompakte Stadt. Unterwegs halten Sie an, um einheimische Straßengerichte zu probieren, darunter Malakkas Spezialität, den Hühner-Reisball, ein in Hühnerbrühe gekochter Reis, der mit Ingwer, Knoblauch und Schalotten gewürzt und zu Bällchen geformt wird, die mit gekochtem Hühnerfleisch serviert und mit Gurken, Frühlingszwiebeln und Chilisauce garniert werden, sowie Popiah, Frühlingsrollen mit Rührei, gebratenen Zwiebeln, Salat, Rüben, Bohnensprossen und eventuell gebratenem Schweineschmalz. Anschließend fahren Sie zum Hotel, wo Sie einchecken und in einem Peranakan-Restaurant zu Abend essen, das Beste der Baba/Nyonya-Küche. Sie ist das Ergebnis von Mischehen zwischen chinesischen Einwanderern und einheimischen Malaien, die eine einzigartige Küche hervorgebracht haben, in der lokale Zutaten wie Chilis, malaysische Garnelenpaste, Zitronengras, Galgant und Kurkuma verwendet werden. Übernachtung im Hotel Puri Melaka

4. Tag : Malakka - Cameron Highlands (F, M, A)

Nach dem Frühstück machen wir uns auf den Weg zu den Cameron Highlands, die wegen ihrer malerischen Hügel, Teeplantagen und Farmen auch als der "Grüne Teppich Malaysias" bezeichnet werden. Unterwegs halten wir in Putrajaya für ein Mittagessen im Botanischen Garten, wo uns unser Reiseleiter weitere lokale Köstlichkeiten wie Satay - mariniertes, aufgespießtes Hühner-, Hammel- oder Rindfleisch, serviert mit einer mild-würzigen Erdnusssauce - und Roti John, ein Omelett-Sandwich mit gehacktem Hühner- oder Hammelfleisch, Zwiebeln, Ei, Sardinen, Tomaten-Chili-Sauce und Baguette, vorstellt. Anschließend setzen wir unsere Reise nach Cameron Highlands fort. Nach der Ankunft besuchen Sie den Markt und eine Gemüsefarm, um einen Einblick in das Leben der örtlichen Bauern zu bekommen. Anschließend checken wir im Hotel ein, bevor wir am Abend ein Steamboat-Dinner genießen. Beim Steamboat wird ein kochender Metalltopf mit Suppen in die Mitte des Tisches gestellt. Zutaten wie dünn geschnittenes Fleisch, Blattgemüse, Pilze, Wontons, Eiernockerln und Meeresfrüchte werden in den Topf gegeben und am Tisch gekocht. Übernachtung im Strawberry Park Resort

Nach dem Frühstück machen wir uns auf den Weg zu den Cameron Highlands, die wegen ihrer malerischen Hügel, Teeplantagen und Farmen auch als der "Grüne Teppich Malaysias" bezeichnet werden. Unterwegs halten wir in Putrajaya für ein Mittagessen im Botanischen Garten, wo uns unser Reiseleiter weitere lokale Köstlichkeiten wie Satay - mariniertes, aufgespießtes Hühner-, Hammel- oder Rindfleisch, serviert mit einer mild-würzigen Erdnusssauce - und Roti John, ein Omelett-Sandwich mit gehacktem Hühner- oder Hammelfleisch, Zwiebeln, Ei, Sardinen, Tomaten-Chili-Sauce und Baguette, vorstellt. Anschließend setzen wir unsere Reise nach Cameron Highlands fort. Nach der Ankunft besuchen Sie den Markt und eine Gemüsefarm, um einen Einblick in das Leben der örtlichen Bauern zu bekommen. Anschließend checken wir im Hotel ein, bevor wir am Abend ein Steamboat-Dinner genießen. Beim Steamboat wird ein kochender Metalltopf mit Suppen in die Mitte des Tisches gestellt. Zutaten wie dünn geschnittenes Fleisch, Blattgemüse, Pilze, Wontons, Eiernockerln und Meeresfrüchte werden in den Topf gegeben und am Tisch gekocht. Übernachtung im Strawberry Park Resort

5. Tag : Cameron Highlands - Ipoh (F, M, A)

Sie beginnen den Tag früh mit einem Frühstück, gefolgt von einem Besuch in einer der vielen Teeplantagen und -fabriken, die es in dieser Gegend gibt. Anschließend gibt es eine erfrischende Teeverkostung. Dann fahren Sie nach Ipoh und machen einen Zwischenstopp zum Mittagessen in Kampar. Hier werden Sie das berühmte Curry-Hühnchen-Brot probieren, ein typisches Gericht aus Kampar, bei dem das Curry-Hühnchen in ein riesiges Brot gefüllt wird. Nach dem Mittagessen besuchen Sie die berühmten Perak-Höhlen, wo ein chinesischer Tempel in einen natürlichen Kalksteinhügel eingebettet ist. Anschließend checken Sie im Hotel ein und machen eine Pause, um zu entspannen und sich zu erfrischen, bevor Sie zum Abendessen eine weitere lokale Delikatesse probieren: Tontopf-Hühnerreis. Hier wird der Reis in einem Tontopf über einem Holzkohleofen gekocht, was dem Gericht einen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Die Zutaten sind Huhn, chinesische Wurst und gesalzener Fisch. Hinweis: Die Teefabrik ist montags und an Feiertagen geschlossen. Übernachtung im M Boutique Ipoh

Sie beginnen den Tag früh mit einem Frühstück, gefolgt von einem Besuch in einer der vielen Teeplantagen

und -fabriken, die es in dieser Gegend gibt. Anschließend gibt es eine erfrischende Teeverkostung. Dann fahren Sie nach Ipoh und machen einen Zwischenstopp zum Mittagessen in Kampar. Hier werden Sie das berühmte Curry-Hühnchen-Brot probieren, ein typisches Gericht aus Kampar, bei dem das Curry-Hühnchen in ein riesiges Brot gefüllt wird. Nach dem Mittagessen besuchen Sie die berühmten Perak-Höhlen, wo ein chinesischer Tempel in einen natürlichen Kalksteinhügel eingebettet ist. Anschließend checken Sie im Hotel ein und machen eine Pause, um zu entspannen und sich zu erfrischen, bevor Sie zum Abendessen eine weitere lokale Delikatesse probieren: Tontopf-Hühnerreis. Hier wird der Reis in einem Tontopf über einem Holzkohleofen gekocht, was dem Gericht einen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Die Zutaten sind Huhn, chinesische Wurst und gesalzener Fisch. Hinweis: Die Teefabrik ist montags und an Feiertagen geschlossen. Übernachtung im M Boutique Ipoh

6. Tag : Ipoh - Penang (F, M, A)

Sie genießen ein frühes Frühstück, bevor Sie zum Feinschmeckerzentrum von Penang aufbrechen. Unterwegs machen Sie einen Erfrischungsstopp in Kuala Kangsar R&R, bevor Sie zum Tropical Spice Garden in Penang weiterfahren. Der Garten dient als biologisch vielfältiges, lebendes Gewürzmuseum und bietet Kochkurse an, an denen Sie teilnehmen. Sie beginnen mit einer Führung über das Gelände und einer Einführung in einige der Zutaten, mit denen Sie kochen werden. Unter der Leitung professioneller Köche werden Sie ein Festmahl aus lokalen Gerichten zubereiten, das Sie zum Mittagessen genießen werden. Anschließend fahren Sie zum Hotel, um einzuchecken, und haben den Rest des Nachmittags zur freien Verfügung, um sich vor dem Abendessen zu erfrischen. Penang ist berühmt für seine Vielfalt an Straßengerichten und ein Paradies für Feinschmecker. Am Abend machen Sie sich entweder auf den Weg zum Gurney Drive oder zur Queen Street, die beide berühmt sind für ihre zahlreichen Straßenstände, an denen alle Arten von malaysischem Street Food angeboten werden. Übernachtung im Sunway Hotel Georgetown

Sie genießen ein frühes Frühstück, bevor Sie zum Feinschmeckerzentrum von Penang aufbrechen. Unterwegs machen Sie einen Erfrischungsstopp in Kuala Kangsar R&R, bevor Sie zum Tropical Spice Garden in Penang weiterfahren. Der Garten dient als biologisch vielfältiges, lebendes Gewürzmuseum und bietet Kochkurse an, an denen Sie teilnehmen. Sie beginnen mit einer Führung über das Gelände und einer Einführung in einige der Zutaten, mit denen Sie kochen werden. Unter der Leitung professioneller Köche werden Sie ein Festmahl aus lokalen Gerichten zubereiten, das Sie zum Mittagessen genießen werden. Anschließend fahren Sie zum Hotel, um einzuchecken, und haben den Rest des Nachmittags zur freien Verfügung, um sich vor dem Abendessen zu erfrischen. Penang ist berühmt für seine Vielfalt an Straßengerichten und ein Paradies für Feinschmecker. Am Abend machen Sie sich entweder auf den Weg zum Gurney Drive oder zur Queen Street, die beide berühmt sind für ihre zahlreichen Straßenstände, an denen alle Arten von malaysischem Street Food angeboten werden. Übernachtung im Sunway Hotel Georgetown

7. Tag : Penang (F)

Nach dem Frühstück im Hotel haben Sie den Rest des Tages zur freien Verfügung, bis Sie zum Flughafen aufbrechen. Sie können entweder im Hotel entspannen oder sich auf eigene Faust auf Erkundungstour durch George Town begeben. Als internationaler Handelshafen und britischer Kolonialsitz hat George Town ein jahrhundertealtes Erbe, Essen und Kultur zu bieten und dient als kreatives Zentrum. Hier gibt es traditionelle Cafés und Restaurants, angesagte Cafés und Bars, schicke Boutiquen, Galerien und Straßenkunst, eine Reihe von Tempeln und Gotteshäusern sowie eine beeindruckende Architektur. Wir empfehlen, die Stadt zu Fuß zu erkunden und in einem traditionellen Café einzukehren, um die geschäftige Umgebung auf sich wirken zu lassen und dieses aufregende 7-tägige Abenteuer zu rekapitulieren, bei dem Sie die vielfältigen Landschaften, Küchen und Kulturen Malaysias kennengelernt haben. Anschließend fahren Sie zum Flughafen, um Ihren Weiterflug anzutreten.

Nach dem Frühstück im Hotel haben Sie den Rest des Tages zur freien Verfügung, bis Sie zum Flughafen aufbrechen. Sie können entweder im Hotel entspannen oder sich auf eigene Faust auf Erkundungstour durch George Town begeben. Als internationaler Handelshafen und britischer Kolonialsitz hat George Town ein jahrhundertealtes Erbe, Essen und Kultur zu bieten und dient als kreatives Zentrum. Hier gibt es traditionelle Cafés und Restaurants, angesagte Cafés und Bars, schicke Boutiquen, Galerien und Straßenkunst, eine Reihe von Tempeln und Gotteshäusern sowie eine beeindruckende Architektur. Wir empfehlen, die Stadt zu Fuß zu erkunden und in einem traditionellen Café einzukehren, um die geschäftige Umgebung auf sich wirken zu lassen und dieses aufregende 7-tägige Abenteuer zu rekapitulieren, bei dem Sie die vielfältigen Landschaften, Küchen und Kulturen Malaysias kennengelernt haben. Anschließend fahren Sie zum Flughafen, um Ihren Weiterflug anzutreten.

Frage stellen

Unverbindliche Anfrage

PREISE

von - bis	Doppelzimmerpreis p.P.	Einzelzimmerpreis p.P.
01.01.2025 - 31.03.2025	1868 €	2140 €

IM REISEPREIS ENTHALTENE LEISTUNGEN

- Unterkunft im Einzel-/Doppel-/Zweibettzimmer;
- Alle Mahlzeiten wie im Programm angegeben (nur Essen);
- Touren und Transfers mit lizenziertem englischsprachigem Fahrer und Reiseleiter.
Andere Sprachen sind auf Anfrage und je nach Verfügbarkeit möglich;
- Transport für Tour und Transfers mit klimatisiertem Fahrzeug, sofern nicht anders angegeben;
- Kochkurs in Penang;
- Alle anfallenden Steuern und Servicegebühren.

IM REISEPREIS NICHT ENTHALTENE REISELEISTUNGEN

- Eintrittsgelder
- Trinkgelder
- Flüge
- Getränke
- alle nicht angegebenen Leistungen

Frage stellen

Unverbindliche Anfrage

IHRE REISEPLANER

Ihre Reiseplaner in Baierbrunn

Tuoi Luong

+49 (0) 89 24295183

info@itsyourtrip.de



Position: Kundenberaterin

Beschreibung:

Hallo, mein Name ist Tuoi Luong und ich freue mich sehr, wenn mit Ihnen zusammen Ihre Traumreise zu erstellen. Ich arbeite seit mehr als 17 Jahren im Tourismus. Gleich nach dem Studium habe ich bei einem lokalen Reiseveranstalter in Vietnam begonnen und dort viele einzigartige Reisen durch meine Heimat Vietnam und die Nachbarländer geplant. Ich habe die meisten Orte selbst gesehen und kann so auf einen sehr großen Erfahrungsschatz bei der Reiseplanung zurückgreifen. Gerne plane ich für Sie den Besuch in meiner Heimatregion Südostasien.

Warum ich reise?

Man lernt bei jeder Reise dazu und man wird reich an Erfahrung in einer Art und Weise, die einem nur das Reisen ermöglicht. Ob neue Kulturen oder einzigartige Landschaften, es ist stets deine Erfahrung und dein Moment.

Mein Lieblingsreiseziel:

In dem Reisebranche tätig würde Ich gerne die ganze Welt entdecken, aber mein Lieblingsziel ist und bleibt meine Heimat Vietnam und die Region Indochina. Die Region ist so unterschiedlich in der Kultur, der Landschaft und auch dem Klima. Sie erleben eine ganz andere Welt im Süden als im Norden oder in der Mitte. Alleine auf Vietnam trifft dieser Facettenreichtum bereits zu mit der herrlichen Landschaften der Halong Bucht, dem r Hochgebirge von Ha Giang, die Zitadelle in der alter Kaiserstadt Hue, die ehemalige Hafenstadt Hoi An sowie die Fruchtbarkeit des Mekong Deltas.

So reise ich gerne:

Ich sehe gerne viel und erlebe gerne Abwechslung. Natürlich darf auch gerne ein Strandaufenthalt dabei sein, aber es sollte nur einen kleinen Teil der Reise einnehmen, da ich die Zeit lieber nutze, um das Land und die Leute kennen zu lernen.

Meine Top 3 Ziele, die ich demnächst bereisen will:

Japan, Oman, Costa Rica

Die weiteste Reise:

In der Tat war dies bisher meine Reise von Vietnam nach Europa.

Meine eindrucksvollsten Reisen:

Vietnam

Frage stellen

Unverbindliche Anfrage

REISETIPPS

Reiseland: Malaysia

Einreisebestimmungen und Gesundheitshinweise

Lage:

Malaysia besteht aus 2 durch das Chinesische Meer geteilte Landteile. Der eine ist eine Halbinsel auf dem asiatischen Festland, der im Norden an Thailand grenzt und Süden auf einer Insel Singapur. Der andere Teil befindet sich auf der Insel Borneo, die mit Indonesien und dem Sultanat Brunei geteilt wird.

Hauptstadt:

Kuala Lumpur mit rund 1,5 Millionen Einwohnern und 8 Millionen in der Metropolregion

Landessprache:

Malaysisch, aber auch Englisch oder Chinesisch wird vielerorts gesprochen

Klima:

In Malaysia finden Sie ein äquatoriales Klima vor, welches durch den Südwestmonsun (April bis Oktober) und den Nordostmonsun (Oktober bis Februar) geprägt wird. Es gibt also starke Regen und feuchte Hitze.

Einreisebestimmungen für Deutsche:

Deutsche Staatsangehörige benötigen kein Visum zur Einreise nach Malaysia bei einer Aufenthaltsdauer bis zu 3 Monaten. Der Pass muss bei Einreise noch mindestens 6 Monate gültig sein.

Impfungen und Gesundheit:

Vorgeschriebene Impfungen: keine

Empfohlene Impfungen: Standardimpfungen Malaria: Auf Borneo besteht ein mittleres Malariarisiko.

IT'S YOUR TRIP übernimmt für die Aktualität und Vollständigkeit der oben aufgeführten Klima-, Gesundheits- und Einreisebestimmungen keine Gewähr. Abschließende und verbindliche Auskünfte zu Einreisebestimmungen können nur die zuständigen Botschaften und Konsulate der jeweiligen Staaten sowie zu Gesundheitsfragen die zuständigen Gesundheitsämter erteilen. Entsprechende Links finden Sie unter dem dritten Reiter Wichtige Webseiten auf dieser Seite.

Unterstützung bei der Visumsbeschaffung:

Um die Visabeschaffung zu vereinfachen, empfehlen wir die preiswerten Dienstleistungen unseres zuverlässigen Partners visum24®. Die erfahrenen Mitarbeiter von visum24® prüfen Ihre Unterlagen, übernehmen für Sie die Behördengänge und helfen bei Fragen und Unklarheiten gerne weiter. Nachfolgend können Sie die Bestellung vornehmen. Bei Fragen zu dem Thema Visum wenden Sie sich bitte direkt an visum24® (Telefon 030 - 414 004 100, E-Mail: info@visum24.de).

[Visumsbeantragung über Visum24](#)