



TOUR DURCH DEN BIO-GARTEN

Erlebnis_Halbtägig

Bei Sol y Luna glauben wir, dass die besten Erinnerungen durch den Geschmack entstehen. Deshalb ist Gastronomie eine unserer höchsten Prioritäten.

Bei dieser Tour durch die Welt der biologischen Landwirtschaft bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit, mehr über die organischen Ursprünge unserer Gerichte und deren Verbindung zur traditionellen andinen Küche und Kultur zu erfahren. Unser Chefkoch führt Sie bei diesem entspannten Ausflug zu einem nahegelegenen Bauernhof und auf den lokalen Markt. Dabei tauchen Sie tief in die peruanische Küche ein und lernen die alten kulinarischen Techniken und Traditionen des Heiligen Tals kennen, die bis in die Zeit der Inkas zurückreichen.

Im Sol y Luna haben wir bewusst entschieden, keine eigenen Gärten anzulegen, sondern stattdessen lokale Gemeinschaften zu unterstützen. Wir schulen lokale Bauern, damit sie außergewöhnliche, frische, biologische Zutaten – wie Quinoa, Kartoffeln, Kräuter, Gewürze und viele weitere Gemüsesorten – anbauen können. Diese verwenden wir in den Gerichten, die wir in unseren Restaurants Killa Wasi und Wayra servieren.

Die Gäste werden unsere lokalen Produzenten in Aktion erleben und dabei mehr über traditionelle landwirtschaftliche Techniken, Bewässerungssysteme, den landwirtschaftlichen Kalender und die Fruchtfolge erfahren. Sie haben die Möglichkeit, einheimische Produkte zu erkennen, mehr über ihre Nährwert Eigenschaften zu lernen und ihre Verwendung in lokalen Gerichten zu entdecken.

Zeitplan: Von 08:00 Uhr bis 12:00 Uhr
(auf Anfrage)

Dauer: 3 Stunden

Ort: Parzellen, Felder und Bauernhöfe
in den benachbarten Gemeinden sowie
Produzenten Märkte in Urubamba oder
anderen Orten, je nach den Vorlieben
der Gäste

*Organische Gartenführungen können
auf Anfrage durchgeführt werden, für
mindestens 2 und maximal 15 Personen.*



VIRTUOSO.



SERANDIPIANS

Fundo Huicho lote A5 08661 Urubamba (Cusco - Peru)
T: (51_84) 60_6200 info@hotelsolyluna.com www.hotelsolyluna.com