Vegetarisch, vegan oder glutenfrei essen im Busch? Gerne! Guten Appetit im &Beyond Klein's Camp in Tansania!

Die Köche der Luxuslodge im Norden der Serengeti überraschen ihre Gäste mit kreativen und individuellen Kreationen – die auch mal vom Baum hängen können

München / Johannesburg, 24. August 2017 – Tofu essen im Busch? Kein Problem! Während einer Safari mit dem Reiseveranstalter und Lodgebetreiber &Beyond geht es nicht nur um einmalige Erlebnisse in der Wildnis, sondern auch um Genuss. Die neue Speisekarte des &Beyond Klein's Camp, die zusammen mit &Beyond-Küchenchefin Amanda Collins entwickelt wurde, ist ein kulinarisches Abbild Afrikas mit seinen regionalen Produkten, Gewürzen und Rezepten. Wem landestypische Köstlichkeiten eventuell zu fleisch- oder wildlastig sind, kann sich mitten in der Wildnis vegetarisch, vegan oder glutenfrei verwöhnen lassen. Darunter sind Backwaren wie knuspriges veganes Kräuterbrot mit Oliven und Rosmarin, hausgemachter Kuchen und handgemachte Pasta. Kekse aus Kürbiskernen sind die perfekten Begleiter zum frischgebrühten Kaffee, wenn es frühmorgens raus zur Pirsch geht. Der Abend klingt dann am Lagerfeuer des &Beyond Klein's Camp mit glutenfreien Grissini mit Parmesan und schwarzen Senfkörnern oder Chips aus roter Beete, Karotten und Süßkartoffeln aus. Das Besondere dabei: Die frischen, schmackhaften Zutaten stammen allesamt aus dem hauseigenen „Shamba", dem organischen ostafrikanischen Garten.

Eine ganz besondere Urlaubserinnerung ist der „Hanging Door Bush Lunch", bei dem die Werke der Küchenmannschaft auf einer Tafel serviert werden, die von einem Baum schwebt - Fine Dining a la &Beyond. Dass Nachhaltigkeit und ökologischer Tourismus bei &Beyond großgeschrieben werden, zeigt sich in vielen Facetten. „Wir sind sehr stolz auf die hohe Qualität unseres Essens. Es ist eines der Herzstücke in allen unseren Lodges. Über die Jahre hinweg haben wir aus dem riesigen kulturellen Schmelztiegel, der Afrika ist, unseren eigenen Stil und unsere eigenen Rezepte entwickelt. Unsere Küche ist würzig, leicht scharf und macht einfach Spaß", erzählt Küchenchefin Amanda Collins. Weitere Infos unter: www.andbeyond.com

Über &Beyond
&Beyond bietet individuelle Reisen und luxuriöse Safaris in Afrika, Asien und Lateinamerika an. Zum edlen Portfolio des Veranstalters zählt zum Beispiel die zweitgrößte Insel des Bazaruto Archipelago, Benguerra Island, wo vor kurzem die gleichnamige Luxuslodge nach einer umfassenden Renovierung wiedereröffnet wurde. Ob Südafrika, Botswana, Namibia, Tansania, Kenia, Mosambik, Chile, Argentinien, Indien oder Sri Lanka - &Beyond steht für nachhaltigen Tourismus auf höchstem Niveau. Gegründet vor 25 Jahren ist sich &Beyond seiner sozialen und ökologischen Verantwortung bewusst, denn das gemeinsame Anliegen der &Beyonders lautet „Care of the Land, Care of the Wildlife, Care of the People". Dieses ausgeprägte Verantwortungsbewusstsein wurde bereits mit zahlreichen Auszeichnungen honoriert.

Bitte beachten: Verwenden Sie bitte für die Schreibweise „&Beyond" ausschließlich die Schriftart „Trebuchet". Wenn das nicht möglich sein sollte, bitte mit „andBeyond" ausschreiben.

Die Bildrechte liegen bei &Beyond. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von &Beyond verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Kontakt:

&Beyond
164 Katherine Street, Pin Mill Farm Block F
Sandown, Johannesburg, 2010
South Africa
safaris@andBeyond.com
www.andBeyond.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Barbara Stockinger-Torelli
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
bst@segara.de
www.segara.de