

Luxus und Genuss

Schlaraffenland Südafrika

Entdecken Sie Südafrika auf den Spuren der Falstaff-Redaktion neu: vom lebendigen und künstlerischen Flair Kapstadts über die außergewöhnlichen Spitzenweingüter der Region bis hin zu luxuriösen Naturerlebnissen im Grootbos Private Nature Reserve mit atemberaubenden Walbeobachtungen.

Genießen Sie exklusive Einblicke, opulente Kulinarik und unvergessliche Begegnungen.

HIGHLIGHTS:

- Kulinarischer und kultureller Hotspot Kapstadt
- Kunst und Genuss im »The Silo« und im »Ellerman House«
- Ausgewählte Weingüter von elegant traditionell bis hochmodern wie z.B. Waterkloof, Spier, Babylonstoren, Simonsig, Delaire Graff
- Luxuriöses Naturerlebnis im Grootbos Private Nature Reserve inkl. Walbeobachtungen
- Opulenter Genuss in Top-Restaurants wie z.B. La Colombe, FYN, Chorus, Hemelhuijs
- Rundreise in Kleingruppe mit max. 12 Personen
- Optionale individuelle Deluxe-Safaris mit »andBeyond« in fantastischen Naturschutzgebieten wie z.B. Phinda-Wildreservat, Sabi-Sand-Naturreservat oder Kruger Nationalpark

INKLUSIVLEISTUNGEN:

- Business Class Flüge mit Lufthansa ab/bis Wien via Frankfurt nach Kapstadt
- 4 Nächte im 5* Cape Grace Hotel in Kapstadt im Deluxe Mountain View Room inkl. Frühstück
- 2 Nächte im neu eröffneten Spier Hotel in Stellenbosch im Luxury Garden Room inkl. Frühstück
- 3 Nächte in der 5* Grootbos Forest Lodge in der One-Bedroom Luxury Suite inkl. Vollpension und Whale Watching Tour
- Exklusives Gourmet-Paket mit 7 Mittag- und 4 Abendessen sowie Weinverkostungen lt. Reiseverlauf
- Alle Besichtigungen und Ausflüge inkl. Eintritt lt. Reiseverlauf
- Örtliche, deutschsprachige Reiseleitung
- Alle Transfers & Ausflüge im klimatisierten Bus lt. Reiseverlauf

NICHT INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

- Trinkgelder & Ausgaben persönlicher Natur
- Im Reiseverlauf nicht erwähnte Mahlzeiten und Getränke
- Optionale Safari-Verlängerung nach der Rundreise

TERMIN UND PREISE*:

10. November bis 21. November 2025

Erwachsene Doppelzimmer	€ 16.990,00
Erwachsene Einzelzimmer	€ 20.690,00

* Preise verstehen sich pro Person

VORAUSSICHTLICHE FLUGZEITEN MIT LUFTHANSA:

10.11.25	Wien – Frankfurt 18.30 – 20.00 Uhr (LH6429)	Flugdauer: 1h30min
10.11.25	Frankfurt – Kapstadt 22.15 – 10.55 Uhr+1 (LH576)	Flugdauer: 11h40min
20.11.25	Kapstadt – Frankfurt 18.30 – 05.25 Uhr (LH577)	Flugdauer: 11h55min
21.11.25	Frankfurt – Wien 06.50 – 08.15 Uhr (LH6368)	Flugdauer: 1h25min

Klasse: Business, Freigepäck: 2x 32kg;

Flugzeitenänderung im Rahmen der Fluggastrechteverordnung, des Pauschalreisegesetzes und der Rechtsprechung ausdrücklich vorbehalten.

IHRE UNTERKÜNFTE:

4 Nächte in Kapstadt: [Cape Grace Hotel](#)

11.11. – 15.11.25 / Unterbringung im Deluxe Mountain View Room

2 Nächte in Stellenbosch: [Spier Hotel](#)

15.11. – 17.11.25 / Unterbringung im Luxury Garde Room

3 Nächte in Gaansbai: [Grootbos Forest Lodge](#)

17.11. – 20.11.25 / Unterbringung in der One-Bedroom Luxury Suite

REISEVERLAUF:

Tag 1, 10.11.25 **Flug nach Kapstadt**

Nachtflug von Wien via Frankfurt nach Kapstadt.

Tag 2, 11.11.25 **Willkommen in Kapstadt! (M/A)**

Nach der Ankunft in Kapstadt werden Sie von Ihrer deutschsprachigen, örtlichen Reiseleitung begrüßt und zum luxuriösen 5-Sterne »Cape Grace Hotel« an der V&A Waterfront gebracht. Das Hotel beeindruckt mit zeitloser Eleganz, exquisitem Service und Blick auf den Hafen und den Tafelberg.

Nach einem leichten Mittagessen im Restaurant Hemelhuijs, das für seine saisonal inspirierten, modernen südafrikanischen Gerichte bekannt ist, beginnen Sie mit ersten Erkundungen in Kapstadt. Sie fahren am historischen Castle of Good Hope vorbei, die älteste erhaltene Festung Südafrikas, sehen das Parlamentsgebäude, die St. George's Cathedral und gelangen dann in das bunte Bo-Kaap-Viertel, das Malaienviertel mit seinen

charakteristischen Häusern und reicher Kulturgeschichte. Zudem unternehmen Sie einen Spaziergang durch Woodstock, das Künstler- und Szeneviertel der Stadt.

Am Abend erwartet Sie im Aubergine Restaurant ein festliches 5-Gänge-Degustationsmenü mit exzellenten Weinen. Chefkoch Harald Bresselschmidt verbindet südafrikanische Zutaten mit klassischen europäischen Techniken und schafft so einzigartige Geschmackserlebnisse, die die vielfältigen Aromen des Landes widerspiegeln.

Tag 3, 12.11.25 Kap-Halbinsel und Dinner im FYN (F/M/A)

Nach dem Frühstück im Cape Grace Hotel beginnt Ihre ganztägige Tour entlang der spektakulären Atlantikküste. Sie fahren über den Chapman's Peak Drive, eine der schönsten Küstenstraßen der Welt, und besuchen das Kap der Guten Hoffnung. Weiter geht es zum Boulders Beach, wo Sie die berühmte Brillenpinguin-Kolonie mit über 2.000 Tieren aus nächster Nähe beobachten können.

Zum Mittagessen kehren Sie im Two Oceans Restaurant ein, das für seine fangfrischen Meeresfrüchte und den atemberaubenden Blick auf das Zusammentreffen des Atlantiks und Indischen Ozeans bekannt ist.

Am Abend dinieren Sie im preisgekrönten FYN Restaurant, das in der internationalen Fine-Dining-Szene zu den absoluten Top-Adressen Afrikas zählt. Chefkoch Peter Tempelhoff kreiert moderne südafrikanische Küche mit japanischen Einflüssen. Die offene Küche und das elegante, minimalistische Design bieten den perfekten Rahmen für ein Degustationsmenü, das Gerichte wie geräucherten Kabeljau mit Miso-Sauce und Springbock mit Rooibos enthält. Begleitet wird das Menü von einer exquisiten Auswahl südafrikanischer Weine.

Tag 4, 13.11.25 Tafelberg, Kunst und Fine Dining (F/M/A)

Nach dem Frühstück fahren Sie heute mit der Seilbahn auf den majestätischen Tafelberg und genießen die spektakuläre Aussicht auf Kapstadt bei einem Glas des südafrikanischen Premium-Schaumweins Cap Classique, der nach der traditionellen Champagnermethode hergestellt wird.

Der weitere Tag steht im Zeichen der Kunst: Sie besuchen das weltbekannte Zeitz Museum of Contemporary Art Africa (MOCAA), das in einem beeindruckenden umgebauten Getreidesilo (The Silo) an der Waterfront untergebracht ist. Michael Jacobs, Ihr persönlicher Kunst-Concierge, führt Sie durch die Ausstellung zeitgenössischer afrikanischer Kunst, die die Vielfalt und Kreativität des Kontinents zeigt.

Zum Mittagessen erwartet Sie der Potluck Club von Luke Dale-Roberts, berühmt für seine kreative Tapas-Küche. Das Restaurant serviert Gerichte, die die Grenzen von Geschmack und Textur neu definieren – von zarten Austern mit einer Chili-Vinaigrette bis hin zu gegrilltem Fleisch mit asiatisch inspirierten Saucen.

Das Ellerman House kombiniert Kunst und Kulinarik auf höchstem Niveau. Sie werden zu einer privaten Kunstführung durch die exklusive Sammlung des Hauses eingeladen, die eine beeindruckende Vielfalt an südafrikanischen Kunstwerken umfasst. Das Ellerman House liegt in Bantry Bay und bietet einen atemberaubenden Panoramablick auf den

Atlantischen Ozean. Die stilvolle Terrasse ist der perfekte Ort, um einen Sundowner zu genießen, während die Sonne langsam im Meer versinkt. Nach diesem magischen Moment folgt ein exquisites Dinner in der einzigartigen Wine Gallery des Ellerman House, die allein ein Kunstwerk ist. Diese beeindruckende Weingalerie ist nicht nur ein architektonisches Meisterstück, sondern auch ein wahres Paradies für Weinliebhaber.

Tag 5, 14.11.25 Prachtvolle Flora, Weingenuss und Haute Cuisine (F/M/A)

Der Vormittag beginnt mit einem Besuch der Kirstenbosch Botanical Gardens, die für ihre atemberaubende Vielfalt an einheimischen Pflanzen bekannt sind. Der Garten ist Teil des UNESCO-Welterbes Cape Floral und bietet einen faszinierenden Einblick in die einzigartige Vegetation der Region. Hier wachsen über 7.000 Pflanzenarten, die ausschließlich in Südafrika heimisch sind, und die harmonisch in die landschaftliche Schönheit des Tafelbergs eingebettet sind. Die Wege durch den Garten offenbaren eine beeindruckende Vielfalt an Blüten und Düften, die das Auge und die Sinne gleichermaßen verwöhnen und die Flora des Kaps in all ihrer Pracht erlebbar machen.

Weiter geht es zum Silvermist Wine Estate in den Constantia-Bergen, wo Sie eine private Verkostung erleben. Das Weingut produziert besonders edle Weine wie Sauvignon Blanc und Pinot Noir. Mittags erwartet Sie im Weingut ein exquisites Menü im Restaurant La Colombe, einem der besten Restaurants des afrikanischen Kontinents. Chefkoch Scot Kirton kreiert innovative Gerichte wie mit Zitrusfrüchten marinierte Jakobsmuscheln oder Kap-Garnelen mit Thai-Aromen, die südafrikanische Zutaten mit internationalen Einflüssen kombinieren. Jedes Gericht wird perfekt auf die Weine der Region abgestimmt.

Der Nachmittag führt Sie zu Groot Constantia, dem ältesten Weingut Südafrikas. Hier erleben Sie eine außergewöhnliche Schokoladen- und Weinverkostung. Die Verbindung von dunkler Schokolade mit dem preisgekrönten Grand Constance Dessertwein ist eine unvergleichliche Geschmackskombination.

Zum Abschluss des Tages erwartet Sie ein Dinner im legendären The Test Kitchen. Chefkoch Luke Dale-Roberts bietet ein unvergessliches Tasting Menu, bei dem jeder Gang eine neue kulinarische Überraschung bereithält. Gerichte wie Wildbret mit Kakaosauce oder Hummer in Kräuterkruste werden von einer perfekten Auswahl südafrikanischer Weine begleitet.

Tag 6, 15.11.25 Weinregion Stellenbosch (F/M)

Nach dem Frühstück besuchen Sie den charmanten Oranjezicht City Farm Market. Hier können Sie frische lokale Produkte probieren, von handgefertigtem Käse bis zu exotischen Früchten. Anschließend fahren Sie weiter in die berühmte Weinregion Stellenbosch und besuchen die Quoin Rock Winery. Die moderne Architektur des Weinguts bietet einen herrlichen Blick auf die Weinberge.

Genießen Sie ein exquisites Mittagessen im Gate Restaurant. Chefkoch Paul Prinsloo kombiniert modernste kulinarische Techniken mit den einzigartigen Aromen. Das Menü wird von den eleganten Weinen des Weinguts begleitet, darunter der Quoin Rock Chardonnay und der Cabernet Sauvignon, die für ihre Ausdrucksstärke und Finesse bekannt sind.

Nach dem Check-in im neu eröffneten Spier Wine Farm Hotel, das 2025 in neuem Glanz erstrahlt, erwartet Sie eine perfekte Symbiose aus Luxus und Nachhaltigkeit. Die eleganten Zimmer mit edlen Eichenholzböden und zeitgenössischer Kunst bieten Ausblicke auf die Helderberg Mountains oder private Gärten. Das Hotel verwöhnt mit einem Weltklasse-Spa, das regionale Heilpflanzen nutzt, und einer Rooftop Bar mit atemberaubender Aussicht. Kulinarische Köstlichkeiten aus nachhaltigen, lokalen Zutaten werden in den exquisiten Restaurants des Hotels serviert.

Tag 7, 16.11.25 Weinverkostungen in Stellenbosch (F/M/A)

Ihre heutige Weintour durch Stellenbosch beginnt direkt vor der Tür bei der Spier Wine Farm, einem der ältesten und angesehensten Weingüter Südafrikas. Spier ist bekannt für seine preisgekrönten Weine wie den Creative Block 5, eine Cuvée aus fünf Rebsorten und den eleganten Chenin Blancs. Die Besichtigung und Verkostung bietet Ihnen zudem einen tiefen Einblick in die Philosophie des nachhaltigen Weinbaus.

Weiter geht es zum Delaire Graff Estate, das für seine luxuriösen Weine und die exquisite Kunstsammlung berühmt ist. Auf den Terrassen des Weinguts gedeihen erstklassige Cabernet Sauvignon und Chardonnay, die Sie bei einer Verkostung erleben. Das Mittagessen im Delaire Graff Restaurant vereint gekonnt saisonale Zutaten mit raffinierten Aromen, perfekt abgestimmt auf die exzellenten Weine des Weinguts. Umrahmt von der atemberaubenden Kulisse der Simonsberg-Berge, genießen Sie ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis.

Ihre Wein-Expedition am Nachmittag beginnt beim Simonsig Wine Estate, das als Pionier des südafrikanischen Schaumweins gilt. Simonsig brachte 1971 den ersten Méthode Cap Classique auf den Markt, den berühmten Kaapse Vonkel, der noch heute für seine frischen Aromen geschätzt wird – ein Muss für jeden Weinliebhaber.

Weiter geht es zu Babylonstoren, einem historischen Weingut mit spektakulären Gärten, die Sie bei einer Führung erkunden. Bekannt für seine hervorragenden Weine, darunter der preisgekrönte Chenin Blanc und der kräftige Syrah, verbindet Babylonstoren Weinbau mit einer nachhaltigen Philosophie und bietet eine beeindruckende Balance zwischen Tradition und Innovation.

Zum Abschluss des Tages erwartet Sie ein genussvolles Dinner im Restaurant des Weinguts Rust en Vrede. Die kräftigen, komplexen Weine harmonieren perfekt mit den raffinierten Gerichten, die lokale Aromen auf höchstem kulinarischem Niveau präsentieren.

Tag 8, 17.11.25 Somerset West und Grootbos Nature Reserve (F/M/A)

Nach dem Frühstück fahren Sie zum biodynamischen Weingut Waterkloof in Somerset West, das für seine nachhaltige Weinproduktion und preisgekrönten Weine wie den eleganten Sauvignon Blanc und den kräftigen Cabernet Franc bekannt ist. Hier, inmitten eines atemberaubenden Panoramablicks auf die False Bay, erwartet Sie nach der Weingutbesichtigung das Chorus Restaurant zum Mittagessen. Unter der Leitung des renommierten Küchenchefs Bertus Basson, der für seine innovative und saisonale Küche bekannt ist, bietet das Restaurant eine Symphonie aus frischen Aromen der Region. Die Gerichte, wie roh mariniertes Thunfisch mit Aprikose und Chili oder konfierte

Hähnchenkeule mit Langoustine, spiegeln die Frische der Region wider und harmonisieren perfekt mit den edlen Weinen des Weinguts.

Am Nachmittag erreichen Sie das exklusive Grootbos Nature Reserve und checken in der luxuriösen Forest Lodge ein. Diese 5-Sterne-Lodge, eingebettet in einen uralten Milkwood-Wald, bietet Ihnen spektakuläre Ausblicke auf die Walker Bay und die beeindruckende Fynbos-Landschaft. Die eleganten, freistehenden Suiten der Forest Lodge verfügen über private Decks mit atemberaubendem Blick auf die Walker Bay sowie gemütliche Kamine. Zur Entspannung laden der Infinity-Pool und das exklusive Wellness-Spa ein, das von der umgebenden Natur inspiriert ist und erholsame Behandlungen inmitten des Milkwood-Waldes bietet. Hier erleben Sie eine perfekte Harmonie aus Luxus und Natur, die zum Abschalten und Genießen einlädt.

Genießen Sie den Abend bei einem köstlichen Dinner, das mit lokalen, nachhaltigen Zutaten zubereitet wird, während Sie den Sonnenuntergang über der Bucht bewundern. Ein unvergessliches Natur- und Gourmeterlebnis erwartet Sie hier.

Tag 9 – 10, 18.11. – 19.11.25 Naturerlebnisse und Walbeobachtungen im Grootbos Nature Reserve (F/M/A)

Die nächsten Tage stehen ganz im Zeichen der beeindruckenden Natur von Grootbos. Erkunden Sie eine der artenreichsten Vegetationen der Welt, das Cape Floral Kingdom, das für seine Fynbos-Vielfalt bekannt ist. Über 800 Pflanzenarten gedeihen hier, viele davon endemisch und einzigartig in ihrer Farbenpracht. Geführte botanische Safaris geben Ihnen Einblick in diese faszinierende Flora, die sich malerisch bis hinunter zur Küste erstreckt (buchbar vor Ort).

Die Walker Bay mit ihrer wilden Küstenlinie bietet nicht nur spektakuläre Walbeobachtungen, sondern auch atemberaubende Ausblicke auf zerklüftete Felsen und unberührte Strände. Hier verschmelzen die Berge mit dem Ozean, während das sanfte Rauschen der Wellen die besondere Ruhe dieser Region unterstreicht.

Jeden Abend erwartet Sie ein Gourmet-Dinner in der Lodge, bei dem die besten regionalen Zutaten verwendet werden. Die Köche von Grootbos sind bekannt für ihre innovative Küche, die lokale Traditionen mit modernen Techniken verbindet.

Tag 11, 20.11.25 Ende der Rundreise – Rückflug oder individuelle Verlängerung mit Safariprogramm (F)

Nach dem Frühstück checken Sie aus und haben die Möglichkeit, mit einem individuellen Safariprogramm in die Wildnis Südafrikas einzutauchen – Wunschprogramm und -Lodges auf Anfrage buchbar.

Für anspruchsvolle Reisende, die ein exklusives Safarierlebnis suchen, bietet z. B. andBeyond einige der herausragendsten Wildreservate Südafrikas. Jedes Ziel verbindet eindrucksvoll luxuriöse Safarierlebnisse und nachhaltigen Tourismus in unberührter Natur. Im Sabi Sand Game Reserve erleben Sie im Kirkman's Camp eine Safari, die kolonialen Charme und modernen Luxus vereint. Die Lodge, die am Sand River liegt, ist ideal für Tierbeobachtungen und ist besonders bekannt für ihre spektakulären Leopardensichtungen.

Beim Kruger-Nationalpark gelegen, steht das Ngala Safari Camp in einem privaten Wildreservat für Abgeschlossenheit und Eleganz. Hier genießen Sie eine Safari fernab der belebten Routen, mit luxuriösen Unterkünften und erstklassigen Tierbeobachtungen. Im Phinda Private Game Reserve vereinen die Mountain Lodge und die Forest Lodge moderne Eleganz mit spektakulären Landschaften. Phinda ist bekannt für seine seltenen Geparden- und Nashornsichtungen und bietet ein exklusives Erlebnis inmitten unterschiedlichster Lebensräume.

Alternativ erfolgt der Transfer zum Flughafen für Ihre Heimreise mit Nachtflug und Ankunft am nächsten Tag.

Tag 12, 21.11.25 Ankunft in Wien

F = Frühstück, M = Mittagessen, A = Abendessen

REISEVERSICHERUNG:

Wir empfehlen Ihnen den Abschluss eines Reiseschutzes, damit Sie umfassend abgesichert sind. (zB. Stornierung der Reise oder Reiseabbruch). Wir empfehlen dazu den Spezialisten für Reiseversicherungen Europäische Versicherung AG. Gerne informieren wir Sie persönlich zu den möglichen buchbaren Reiseschutz-Optionen für Ihre Reise.

PROGRAMMHINWEISE:

- Österreichische Staatsbürger benötigen für die Einreise nach Südafrika einen bei Ausreise noch mind. 30 Tage gültigen Reisepass.
<https://www.bmeia.gv.at/reise-services/reiseinformation/land/suedafrika>
- Flüge ab/bis Deutschland oder Zürich bzw. Flüge in Economy oder Premium Economy Class auf Anfrage buchbar.
- Bitte informieren Sie uns bei etwaigen Lebensmittelunverträglichkeiten oder Ernährungsformen (z.B. Vegetarier).
- Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 8 Reisende. Die Columbus Reisen GmbH behält sich vor, die Reise bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis 60 Tage vor Reiseantritt abzusagen. Maximalteilnehmerzahl: 12 Personen
- Diese Reise ist aufgrund der unterschiedlichen Transportmittel und des Besichtigungsprogramms nicht für Personen mit eingeschränkter Mobilität geeignet.
- Bitte beachten Sie, dass für diese Reise gesonderte Stornokonditionen gelten.
- Hotel-, Restaurant- und Programmänderungen auf gleichem Standard aufgrund örtlicher Gegebenheiten vorbehalten.

STORNOBEDINGUNGEN:

Ihre Pläne haben sich geändert? Dann treten folgende Stornobedingungen in Kraft:

- bis 61 Tage vor Reiseantritt 25 %
- ab 60 bis 31 Tage vor Reiseantritt 65 %,
- ab 30 Tage vor Reiseantritt 100 %,
- Flugtickets ab Ausstellung 100%.
- Bereits vom Veranstalter getätigte und nachweislich nicht refundierbare Ausgaben (z. B. Visa-Besorgung, nicht refundierbare Anzahlungen für Hotels und andere Leistungen, Tickets ohne Rückerstattungsmöglichkeit etc.) sind im Falle eines Stornos in jedem Fall zur Gänze vom Kunden zu begleichen.

Die Stornobedingungen für eine gegebenenfalls gebuchte Reiseversicherung betragen 100% ab Buchung.

FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND BUCHUNGEN STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG:

- per Mail an falstaff@columbus.at
- oder unter unserer Service-Telefonnummer +43 1 534 11 534 zur Verfügung.

Alle Preise in Euro (€). Änderungen und Verfügbarkeiten vorbehalten. Angebote nur im angegebenen Zeitraum zu den angegebenen Terminen und im Umfang der beschränkten Kontingente buchbar. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB 1992) des Fachverbandes der Reisebüros idgF unter Berücksichtigung des Pauschalreisegesetzes (PRG; sollten einzelne Klauseln der ARB mit dem PRG in Widerspruch stehen, so gehen jene des PRG vor). Reiseveranstalter, sofern nicht anders angeführt, ist COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG, Universitätsring 8, 1010 Wien. Bei Buchung (frühestens aber 11 Monate vor dem Ende der Reise) ist eine Anzahlung von 20% des Reisepreises zu leisten. Die Restzahlung ist 20 Tage vor Reiseantritt Zug um Zug gegen Übermittlung der vollständigen Reiseunterlagen fällig. Für die bei COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. als Reiseleistungsausübungsberechtigter im Sinne der Bestimmungen der Pauschalreiseverordnung (PRV, BGBl. II Nr. 260/2018) gebuchten Reisen / Leistungen ist im Insolvenzfall eine Bankgarantie bei der Erste Bank der österr. Sparkassen AG (Am Belvedere 1, 1100 Wien) hinterlegt. Im Insolvenzfall sind sämtliche Ansprüche innerhalb von 8 Wochen direkt beim zuständigen Insolvenzabwickler AWP P&C S.A., Niederlassung für Österreich, Linzer Straße 225, A-1140 Wien, unter Tel: +43 1 52503-6853 oder Email vertragsverwaltung@allianz.com anzumelden. Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung der COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG. finden Sie auf der Website <https://www.gisa.gv.at/abfrage> unter der GISA Zahl 23950955. Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Datenschutzerklärung unter <https://www.columbus-reisen.at/datenschutz>.