



8 Tage „FRÜHSOMMER IN DER EMILIA“ Genießen – Kochen – Wandern

Bei dieser Reise werden wir die schönen Landschaften, die gastfreundlichen Menschen und die köstlichen typischen Produkte des Hügellandes südlich von Bologna kennen lernen. Zusammen mit unserer Köchin Cristina werden wir einige typische Gerichte der Emilia kochen, wobei natürlich die lokalen Jahreszeitenprodukte zum Einsatz kommen werden, aber auch bei dieser Reise werden die klassischen Pastagerichte der Emilia nicht fehlen.

Das, was bei unserer Herbstreise so gefällt, ist vor allem die unkomplizierte, familiäre Atmosphäre durch das gemeinsame Kochen und das anschließende Essen bei uns im Haus wie in einer "Großfamilie". Dies wird auch bei dieser Reise im Frühsommer so sein.

Wir möchten bei dieser Reise einen noch stärkeren Schwerpunkt auf Wanderungen und Erzeugerbesuche setzen. Viele der Wanderungen, die wir in den letzten Jahren für ein i.d.R. italienisches Publikum ausgearbeitet und durchgeführt haben, finden sich in dieser Reise wieder. Wir lernen sehr schöne, untouristische und unbekannte Gegenden kennen und besuchen kleine landwirtschaftliche Betriebe, Winzer, Müller, Käser, deren Qualitätsprodukte wir probieren.

Auch ein geführter Stadtrundgang durch die schöne mittelalterliche Universitätsstadt Bologna steht bei dieser Reise wieder auf dem Programm.

Die Unterbringung erfolgt in einem stilvoll restaurierten Bauernhof in der Nähe von Sasso Marconi (Bologna) und im Agriturismo unserer Köchin Cristina auf den Hügeln von Marzabotto.



NÄCHSTER TERMIN: 21.-28. JUNI 2014

Verlängerungen auf Anfrage möglich.

REISEABLAUF

SAMSTAG: ANREISE

Individuelle Anreise, Kennenlernen und Abendessen

Auf Wunsch hole ich Sie vom Flughafen in Bologna oder vom Bahnhof in Sasso Marconi ab.

SONNTAG: PARMIGIANO, WASSERMÜHLE, WANDERN & KOCHEN

Uns erwartet ein voller und interessanter Tag: wir sehen der Herstellung des berühmten Parmigiano Reggiano zu, besichtigen eine antike Wassermühle, wandern, machen im Garten der Mühle einen Mittagsimbiss mit den Produkten der Käserei, der Mühle und dem Wein der Colli Bolognesi, und fahren dann zum Kochen in unser Haus auf dem Land. Ein Abendessen mit unseren Produkten schließt diesen ereignisreichen Tag ab.

MONTAG: FREIE ZEIT, WANDERN & ESSEN IN EINEM BOTANISCHEN GARTEN

Vormittags ist Zeit zum Ausruhen oder für eigene Unternehmungen. Dann treffen wir uns und wandern zu einem privaten botanischen Garten. Donatella, die nette Besitzerin, zeigt uns bei einem Spaziergang ihren wunderschönen, wilden Garten, in dem sie verschiedene *Ambienti* geschaffen.

Anschließend gibt es ein von Donatella mit den Produkten aus ihrem biologischen Garten zubereitetes Abendessen im Garten oder in ihrem schönen Haus.

DIENSTAG: BOLOGNA & WEIN

Vormittags sehen wir uns bei einem Stadtrundgang die mittelalterliche Universitätsstadt Bologna mit ihren Arkadengängen, Plätzen und Märkten an.

Dann geht es zurück ins Hügelgebiet von Bologna, wo wir bei einem renommierten Winzer die DOC-Weine der Colli Bolognesi zu einem Mittagsimbiss verkosten werden. Zeit zum Ausruhen und gemeinsames Abendessen in einem netten Lokal.

MITTWOCH: FREIE ZEIT, MITTAGSIMBISS IM GARTEN & KOCHEN

Der Vormittag ist frei zum Ausruhen oder für eigene Unternehmungen. Dann bereiten wir uns gemeinsam einen Mittagsimbiss zu, den wir auf der Terrasse unseres Hauses auf dem Land genießen werden. Am Nachmittag kochen wir wieder zusammen mit Cristina und beschließen den Tag mit einem Abendessen auf der Basis der von uns gekochten Produkte.

DONNERSTAG: WANDERN & WEIN

Vormittags wandern wir auf dem Bergkamm des Historischen und Naturparks Monte Sole (Marzabotto). Wir haben während der Wanderung einen schönen Blick auf das Tal des Reno und das Tal des Setta und erreichen schließlich ein kleines, aber sehr „feines“ Weingut. Hier erwartet uns ein Tisch im Weinberg oder im Schatten für einen Mittagsimbiss mit Verkostung einiger Weine der kleinen Kellerei. Carla, die Besitzerin, wird uns ihre Weine und ihren Weinberg mit viel Leidenschaft nahebringen. Anschließend haben wir etwas Zeit zum Ausruhen und sehen uns dann um Abendessen wieder.

FREITAG: WEISSE RINDER, WANDERN, KOCHEN & ABSCHIEDSESSEN

Wir besuchen einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb in wunderschöner Lage, in dem die selten gewordene antike weiße Rinderrasse „Razza Romagnola“ gezüchtet wird. Nach einer Wanderung in einem wilden, fast unberührten Bachtal geht es zurück zum Bauernhof, wo uns ein Mittagessen im Grünen mit den biologischen Produkten des Betriebes sowie dem inzwischen im Holzofen gebackenen Brot erwartet. Anschließend kochen wir ein letztes Mal mit Cristina und genießen unser selbst gekochtes Menü.

SAMSTAG: ABREISE

Nach dem Frühstück Abreise.

Auf Wunsch bringe ich Sie zum Flughafen in Bologna oder zum Bahnhof in Sasso Marconi.

UNTERKÜNFTE

Wir haben für unsere Gruppe Zimmer in zwei kleinen Agriturismo-Betrieben reserviert:

Agriturismo Rio Verde: ein Agriturismo außerhalb des Ortes Sasso Marconi. Einfache, stilvoll eingerichtete Zimmer, alle mit Bad. Zum Agriturismo gehört ein großer Park mit Gartenmöbeln.

Agriturismo Ca' Malfolle: Dies ist der Agriturismo unserer Köchin (und Nachbarin) Cristina auf den Hügeln von Marzabotto in ruhiger Lage mitten im Grünen. Familiäre und freundliche Atmosphäre, insgesamt 3 Zimmer (alle mit Bad). Es gibt eine Terrasse und viele Wandermöglichkeiten in der direkten Umgebung.

Der Transfer im Rahmen des Programms erfolgt mit einem Kleinbus mit Fahrer.

REISEBEGLEITUNG

Maren von Appen stammt aus Hamburg und hat nach einer Ausbildung im Druckgewerbe in Hamburg Romanistik studiert. Seit mittlerweile über 20 Jahren lebt sie in Italien, zuerst in Bologna, dann auf dem Land auf den Hügeln von Marzabotto. Sie hat ihre privaten Vorlieben (Kochen, Wandern, gesundes und gutes Essen, Reisen & Reisevorbereitung) zu ihrem Beruf gemacht und „bastelt“ Reisen zusammen, die ihr selbst Spaß bringen. Nach einigen Jahren der Vorbereitung und Durchführung von Bildungsurlaubsreisen in Italien liegt mittlerweile der Schwerpunkt auf kulinarischen Reisen, bei denen immer das Kennenlernen der Erzeuger hochwertiger Produkte, der Landschaften abseits der Touristenmassen, der Kontakt zur Bevölkerung, der Spaß am Zusammensein, am Kennenlernen netter Menschen im Vordergrund stehen. Maren lebt mit ihrem italienischen Mann Carlo sowie zwei Hunden und einer Katze auf den Hügeln von Marzabotto und kümmert sich, neben der Vorbereitung und Begleitung der Reisen, mit viel Begeisterung um ihren biologischen Blumen- und Gemüsegarten.

REISEPREIS

€ 1030 im DZ

€ Zuschlag DZ zur Einzelnutzung

LEISTUNGEN

- 7 Übernachtungen mit Frühstück in einem *Agriturismo* bei Sasso Marconi (Bologna) oder auf den Hügeln von Marzabotto.
- Alle im Programm angegebenen Mahlzeiten (inkl. Getränken)
- Ausflüge, Stadtrundgang, Wanderungen, Verkostungen lt. Programm
- 3 halbe Tage Kochkurs (inkl. Materialien)
- Fahrkosten vor Ort lt. Programmangaben (Mietbus)
- Deutschsprachige Reisebetreuung und Dolmetscher- und Wanderbegleitung während der gesamten Zeit des Programms
- Vorbereitung und Bürokosten
- Sämtliche Honorar-, Programm- und Trinkgeldkosten
- Reisesicherungsschein
- Die Mitgliedschaft im Kulturverein InGiro, dem Reiseveranstalter, bis zum Ende des laufenden Jahres

Der Preis beinhaltet nicht:

- Die An- und Abreise der TeilnehmerInnen
- Andere als vom Programm vorgesehene Mahlzeiten
- Versicherungen

Mindestens 8, höchstens 12 TeilnehmerInnen

KONDITIONEN UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Buchung der Reise wird verbindlich, indem sie schriftlich von uns bestätigt worden ist, sowie durch die darauf folgende Überweisung einer Anzahlung in Höhe von €200. Der Restbetrag muss 21 Tage vor Reiseantritt bei tourgourmet eingegangen sein. Bei Buchungen, die danach erfolgen, ist der gesamte Reisepreis sofort zu zahlen.

Die Teilnahme an der Reise und insbesondere an den Wanderungen erfolgt auf eigenes Risiko, es wird keine Verantwortung für eventuelle Unfälle übernommen. Für die Teilnahme an den Wanderungen sollten geeignete Kleidung, festes Schuhwerk, Tagesrucksack und ev. ein Wanderstock mitgebracht werden. Die Reise wird vom eingetragenen Kulturverein InGiro Associazione culturale durchgeführt, InGiro kann nur Reisen für seine Mitglieder veranstalten, eine Mitgliedschaft im Verein ist daher unabdingbar. Der Mitgliedsbeitrag ist im Preis inbegriffen. Die Mitgliedschaft endet automatisch am Ende des laufenden Jahres. Veranstalter ist tourgourmet, Unter den Kastanien 10, D - 65779 Kelkheim.

Aufgrund von nicht vorhersehbaren Gegebenheiten kann es zu Änderungen am Reiseprogramm bzw. bei der Reisebegleitung kommen. Bei Nichterreichen der MindestteilnehmerInnenzahl kann die Reise bis vier Wochen vor Reisebeginn abgesagt werden, alle bereits geleisteten Zahlungen werden in diesem Fall umgehend und in voller Höhe zurückerstattet.

Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von tourgourmet, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zuschicken. Sie finden sie auch auf unserer Homepage www.ingiro.de

RÜCKTRITT VOM VERTRAG

Folgende pauschalierte Rücktrittskosten je angemeldetem Teilnehmer werden berechnet:

Bis 60 Tage vor Reiseantritt: 10% des Reisepreises
 Bis 45 Tage vor Reiseantritt: 25% des Reisepreises
 Bis 20 Tage vor Reiseantritt: 45% des Reisepreises
 Bis 7 Tage vor Reiseantritt: 60% des Reisepreises
 Ab 6 Tage vor Reiseantritt: 80% des Reisepreises.

Reiseversicherungen

Zu Ihrer eigenen Sicherheit empfehlen wir Ihnen den rechtzeitigen Abschluss einer Reise-Rücktrittskosten-Versicherung (RRV). Die RRV ersetzt Ihnen in vielen Fällen den größten Teil der vereinbarten Stornokosten, wenn Sie aus wichtigem Grund von der Reise zurückgetreten sind. Außerdem empfehlen wir den Abschluss eines Versicherungs-Paketes. Es bietet umfassenden Versicherungsschutz und garantiert Soforthilfe bei Unfall oder Krankheit.

ANMELDUNG

Reiseveranstalter: tourgourmet (Unter den Kastanien 10, D - 65779 Kelkheim) in
Zusammenarbeit mit InGiro Associazione culturale (Via Malfolle, 9 A
I – 40043 Marzabotto, Bologna)

Reiseziel: Sasso Marconi (Bo) / Emilia Romagna

Reisetermin: 21.-28.Juni 2014

Reisepreis pro Person: 1030 Euro
EZ-Zuschlag 150 Euro

Bitte ankreuzen: DZ ☐ EZ ☐

Name, Vorname _____

Straße _____

PLZ/Stadt _____

Telefon _____

e – mail _____

Geburtsdatum _____

Ggf. bitte angeben: ☐ Ich esse kein Fleisch

Bemerkungen / Fragen:

Diese Reiseanmeldung wird durch meine Unterschrift verbindlich. Die Reise- und Zahlungsbedingungen habe ich zur Kenntnis genommen.

Ort, Datum

Unterschrift

Anmeldung bitte an folgende Adresse schicken:

InGiro Associazione culturale Via Malfolle, 9A I – 40043 Marzabotto (Bo)

Tel. +39 051 93.14.65 Fax +39 051 6787739 e-mail ingiro@ingiro.de

Zahlungen bitte auf folgendes Konto:

IBAN: DE 23500400000272554700 BIC: COBADEFFXXX Kto.: 272554700

BLZ.: 50040000 Commerzbank AG

Kontoinhaberin: Silke Reinhard (tourgourmet), Unter den Kastanien 10, Kelkheim, Deutschland