

6 Tage - EINE GENUSSREISE IN DIE TOSKANA

Ausgehend von einem wunderschönen Agriturismo auf den Hügeln von Montelupo Fiorentino in der Nähe von Florenz entdecken Sie die Landschaften und kulinarischen Genüsse der Umgebung.

Sie wohnen in einem schön restaurierten Bauernhaus mit großer Küche, Wohnraum, Terrasse und Swimmingpool. Der Agriturismo liegt absolut ruhig, inmitten von Weinbergen und Olivenhainen. Von dort aus starten Sie ihre Ausflüge in die Umgebung: nach Pistoia und Lucca, zu einer handwerklich arbeitenden Nudelfabrik, einer Käserei und zu Andreas März, Chefredakteur der Zeitschrift Merum und Olivenölproduzent, Olivenöllibhaber und Olivenölexperte. Bei ihm erwartet Sie die Besichtigung der Ölmühle, ein anregendes Gespräch sowie eine ausgiebige Wein- und Ölverkostung zu frischer Pizza aus dem Holzofen.

Auch bei dieser Reise werden Sie gemeinsam mit einer Köchin ein toskanisches Menü kochen, und wer Lust auf etwas Bewegung hat, kann an Wanderungen in der Umgebung des Agriturismo teilnehmen.

MONTAG ANREISE



Individuelle Anreise, Kennenlernen und Abendessen im Restaurant des Agriturismo. Auf Wunsch wird ein Transfer vom Flughafen oder Bahnhof in Florenz organisiert. (Transfer ist nicht inkl.)

DIENSTAG LUCCA, WEIN & OLIVENÖL

Am Morgen fahren Sie nach Lucca und haben freie Zeit, um diese schöne Stadt mit Ihrer vollständig erhaltenen und begehbaren Stadtmauer, ihren Gassen, Plätzen und Geschäften zu entdecken. Sie treffen sich dann zu einem Mittagessen in einem schönen Lokal wieder. Nach dem Essen geht es dann weiter nach Lamporecchio (Sitz der Merum Redaktion). Besichtigung der kleinen, modernen Olivenmühle und Gespräch mit Andreas März, Chefredakteur der Merum und Olivenöl-Experte. Sie erfahren hier viel über die Herstellung des Öls, aber auch wie Sie ein gutes Öl erkennen. Zu frischer Pizza aus dem Holzofen verkosten Sie dann Weine und Öl.

MITTWOCH PASTA, TOSKANISCHE WURSTWAREN, OLIVENÖL, WEIN & KÄSE



Heute haben Sie einen kulinarischen Tag vor sich:

Sie besuchen eine handwerklich arbeitende Nudelfabrik in Familienbesitz, in der seit 1928 auf traditionelle Weise sehr gute Nudeln hergestellt werden. Danach geht es nach San Casciano. Sie besuchen einen Agriturismo, in dem mehr als zehn verschiedene Schafskäse hergestellt werden, außerdem Wein und Olivenöl. Besichtigung des Betriebes und Mittagsimbiss mit

Verkostung verschiedener Käse und Weine. Zum Abschluss des Tages geht es zu dem kleinen Ort San Miniato. Hier werden Sie von einem Qualitäts-Metzger erwartet. Er arbeitet nur mit landwirtschaftlichen Betrieben aus der Umgebung zusammen und stellt hervorragende Wurstwaren her. Sie können der Produktion zusehen und seine Wurstwaren probieren. Ein Bummel durch den netten Ort schließt diesen ereignisreichen Tag ab.

DONNERSTAG FREIE ZEIT, WANDERN & KOCHEN



Der Vormittag ist frei zum Ausruhen oder für eigene Unternehmungen. Für diejenigen, die Lust haben, wird eine Wanderung in der unmittelbaren Umgebung angeboten. Anschließend bereiten Sie sich gemeinsam ein kleines Mittagessen zu, das Sie dann auf der Terrasse genießen.

Am Nachmittag kochen Sie gemeinsam mit der Köchin des Restaurants ein toskanisches Menü. Abendessen im Restaurant des Agriturismo, dabei Vorstellung und Verkostung der biologischen Weine des Landgutes.

FREITAG PISTOIA ENTDECKEN & FREIZEIT



Morgens fahren Sie nach Pistoia, der schönen, aber eher umtouristischen Stadt. Nach einem geführten Stadtrundgang haben Sie freie Zeit um auf eigene Faust Märkte, Geschäfte und mittelalterliche Gassen zu besuchen. Zum Mittagessen treffen Sie sich dann in einem guten Weinlokal. Am Nachmittag geht es dann zurück und Sie haben Zeit den Annehmlichkeiten des

Agritourisme zu genießen. Abschiedsessen im Restaurant des Agritourisme.

SAMSTAG ABREISE Nach dem Frühstück Abreise.

Auf Anfrage wird der Transfer nach Florenz organisiert.



Änderungen vorbehalten

Inklusive:

- 5 Übernachtungen (DZ) mit Frühstück in einem Agriturismo auf den Hügeln von Montelupo Fiorentino in der Nähe von Florenz
- Mittag- und Abendessen im Rahmen des Programms
- 1 halbe Tage a 2-3 Std. Kochkurs
- Ausflüge, Wanderungen, Stadtrundgang, Wein- und Olivenölverkostungen lt. Programm
Fahrkosten vor Ort im Rahmen des Programms (Mietbus)
- Materialmappe, Kochschürze sowie nach der Reise Foto-Rezept-Mappe und Musik-Foto-DVD
- Dolmetscherbegleitung während der gesamten Zeit des Aufenthaltes

Mindestens 10, höchstens 16 Teilnehmer. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, werden Sie spätestens vier Wochen vor Reisebeginn über die Stornierung Ihrer Reise in Kenntnis gesetzt. Alle bis dahin gezahlten Beträge werden umgehend erstattet. Weitere Ansprüche entstehen nicht.

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.

Nicht inklusive:

Die An- und Abreise
Transfer ab/an Florenz

andere als vom Programm vorgesehene Mahlzeiten,
Reiserücktrittskostenversicherung

Preis: € 1.190,- p.P. im Doppelzimmer / Einzelzimmerzuschlag € 90,-

Achtung: Während des Aufenthaltes findet von Seiten des Agriturismo keine Zimmerreinigung statt. Die Reinigung der Zimmer und der gemeinsamen Küche erfolgt in eigener Regie der Teilnehmer. Nach der Hälfte der Zeit werden die Handtücher gewechselt. Wünscht jemand eine Zimmerreinigung durch das Personal des Agriturismo, so kostet diese €10,- pro Zimmer ohne Handtuchwechsel bzw. €20,- pro Zimmer mit Handtuchwechsel.

Unterkunft



Wir haben für unsere Gruppe Zimmer in dem sehr schönen Agriturismo „San Vito Fior di Selva“ auf den Hügeln von Montelupo Fiorentino reserviert. Es gibt in diesem Agriturismo mehrere restaurierte Bauernhäuser inmitten von Weinbergen und Olivenhainen. Wir haben ein ganzes Haus mit großer Wohnküche, Gemeinschaftsraum mit Kamin, Terrasse und Swimmingpool zur

Verfügung. Es gibt in diesem Haus 7 Zimmer und eine kleine Wohnung. Sollte es viele Einzelzimmer Wünsche geben, werden wir ein zweites Haus im selben Agriturismo hinzunehmen.

Das Frühstück und die Abendessen (soweit nicht anders erwähnt) werden in dem schönen Restaurant des Agriturismo eingenommen, das mit einem kleinen Spaziergang zu erreichen ist.

Der Agriturismo betreibt seit den achtziger Jahren biologische Landwirtschaft. Die Transfers im Rahmen des Programms erfolgen mit einem Kleinbus mit Fahrer.

REISEBEGLEITUNG MAREN



Maren (re.) 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. 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.

Lilia

Lilia (li.) ist Köchin im Restaurant de Agriturismo. Mit ihr kochen Sie einige klassische toskanische Gerichte.

Dieses Angebot wird Ihnen präsentiert von:

tourgourmet
Inhaberin: Silke Reinhart

Telefon: 069 47893691
Telefax: 069 3660157

Berger Str. 171
60385 Frankfurt am Main

info@tourgourmet.de
www.tourgourmet.de

tour gourmet