

Emilia Romagna

6-tägige Genussreise

Reisetermin: 10.10. – 15.10.2019



Die großen Genussprodukte der Region wie Parmaschinken, Parmesankäse, Mortadella oder Aceto Balsamico sind weltweit bekannt. Aber mal ehrlich: wissen Sie, wie diese kostbaren Zutaten hergestellt werden? Oder die Tortellini Emiliani? Nein?

Dann lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Genussreise entführen, garniert mit einem ganztägigen Besuch der neuen „FICO Eataly World“ bei Bologna, eine Art Freizeitpark für Genießer, in dem sich alles nur um eines dreht: italienisches Essen! Sie können sich viel vornehmen auf dieser Reise, nur abnehmen werden Sie sicher nicht.



Reiseverlauf:

1. Tag, Donnerstag, 10.10.2019:

Anreise & Reggio nell Emilia

Am Vormittag reisen Sie individuell zum Flughafen Köln/Bonn an. Über Mittag bringt Sie die Eurowings nach Bologna. Dort werden Sie von Ihrer Reiseleitung erwartet, es geht dann mit dem Bus rund 80 km nach Westen, Reggio nell Emilia heißt Ihr erstes Ziel. Die moderne Industriestadt ist die Heimat der italienischen Flagge, welche hier im Januar 1797 ihren Ursprung fand. Andere Zeitzeugen und historische Sehenswürdigkeiten befinden sich im weitläufigen und vielfältigen Altstadtzentrum, das Sie bei einem kurzen geführten Rundgang erkunden. Nach ein wenig Freizeit – trinken Sie doch Ihren ersten Cappuccino oder ein Gläschen Wein – fahren Sie weiter zu Ihrem Hotel „Conte Verde“, das verkehrsgünstig genau zwischen Parma und Reggio liegt. Zimmerbezug, Begrüßungs-Aperitiv und Abendessen im Hotel.

2. Tag, Freitag, 11.10.2019:

Ganztagesausflug Parma & Besuch einer Schinkenfabrik

Nach dem Frühstück Abfahrt in Richtung Parma. Während des klassischen Stadtrundgangs können Sie zwei der wichtigsten mittelalterlichen Monumente der Stadt bewundern: den Dom und die Taufkirche mit ihrer besonderen Architektur (Eintritte nicht inkl. - evtl. vor Ort zu bezahlen). Außerdem haben Sie die Möglichkeit das Theater Farnese zu sehen (von außen), welches das Hoftheater der Grafen von Parma und Piacenza war. Nach der Mittagspause fahren wir zu einer Schinkenfabrik, wo Sie erfahren wie der Parmaschinken hergestellt wird. Sie werden die den Werdegang von der frischen Schweinekeule zum berühmten Parmaschinken sehen und besuchen mit uns die verschiedenen Reifezimmer: kalte Temperaturen am Anfang bis zu den milderen Temperaturen im Keller, wo der Schinken auf die Kontrolle und das Qualitätssiegel wartet. Anschließend reichhaltige Verkostung des Parmaschinkens. Rückkehr ins Hotel und Abendessen.

3. Tag, Samstag, 12.10.2019:

Ganztagesausflug Bologna & Besuch einer Käserei

Nach dem Frühstück brechen Sie auf mit uns zum Besuch einer Käserei. Für die Herstellung von Parmigiano-Reggiano benötigt man auch heute noch wie vor achthundert Jahren nur wenige, aber unverfälschte Inhaltsstoffe: hochwertige Milch aus dem genau begrenzten Herstellungsgebiet, Hitze, Kalbslab und das Geschick und die Erfahrung

des Käsermeisters, auch wenn letztendlich das Gelingen einer optimalen Reifung im Wesentlichen dem langsamen Rhythmus der Natur überlassen bleibt. Weiterfahrt nach Bologna, eine der schönsten und besterhaltenen Altstädte Europas mit vielen Türmen aus dem Mittelalter und ca. 40 km Arkadengängen, die die weitläufige Innenstadt mit ihren Fußgängerzonen, Plätzen, Kirchen und Palästen miteinander verbinden. Zahlreiche Sehenswürdigkeiten und über 40 Museen gemischt mit Cafés, Kneipen, Bars, Diskotheken und Studentenclubs verleihen der Stadt ein jugendliches Flair. Nach einem Stadtrundgang Rückkehr ins Hotel und Abendessen.

4. Tag, Sonntag, 13.10.2019:

Ganztagesbesuch der „FICO Eataly World“

Nach dem Frühstück Abfahrt nach Bologna und Besuch der FICO-Ausstellung, neuestes Projekt von Eataly, das am 15. November 2017 seine Pforten geöffnet hat. Eine 10 ha große Anlage mit Ställen, Feldern, Werkstätten, Hörsälen und vielem mehr. Eine enorme Investition um bestmöglich das „Made in Italy“ der Lebensmittelbranche zu feiern. Allein 2 ha beanspruchen Felder und Ställe für rd. 200 Tiere. Es gibt 40 Produktionsstätten für Erzeugnisse wie Fleisch, Fisch, Käse, Brot, Öl, Eis, Süßigkeiten und Pasta, wo die Gäste sich über die handwerkliche Entstehung ihrer Lebensmittel ein Bild machen können. Ein Kurs zur Schokoladenherstellung und ein Mittagessen (beides in der „Eataly World“) runden diesen Tag ab. Rückkehr ins Hotel und Abendessen.

5. Tag, Montag, 14.10.2019:

Ganztagesausflug Modena mit Besuch in einer Essigproduktion, Kochkurs zur Nudelherstellung mit anschließendem Abschiedsabendessen

Nach dem Frühstück Abfahrt nach Modena, eine Stadt mit bedeutender Vergangenheit. Sie entstand an der historischen Via Emilia und soll etruskischen Ursprungs sein, weist aber auch spätere keltische und römische Siedlungsspuren auf. Die Stadt birgt wahre Kleinode der Baukunst wie den vollständig in weißem Marmor gehaltenen romanischen Dom auf der Piazza Grande im Herzen von Modena, der zusammen mit der Piazza selbst und der sich ebenfalls dort befindlichen „Ghirlandina“ von der UNESCO in die Liste des Weltkulturerbes aufgenommen wurde. Am frühen Nachmittag besuchen wir eine Essigproduktion, wo Sie das schwarze Gold, den „Aceto Balsamico di Modena“ probieren können. Aber der Tag ist noch nicht zu Ende: ein Nudel- Kochkurs wartet auf Sie! Hier erfahren Sie wie die wahren Tortellini der Emilia Romagna hergestellt wer-

den. Gefüllt und in einer Brühe gekocht (al brodo) sind sie doch immer wieder gut. Bei einem Abschiedsabendessen können alle das Gelernte gemeinsam noch einmal Revue passieren lassen. Rückkehr ins Hotel. Als Andenken nehmen Sie eine Schürze, ein Schneidebrett und einen Nudelschneider mit, damit Sie auch zu Hause für Ihre Liebsten kochen und sie überraschen können.

6. Tag, Dienstag 15.10.2019: Heimreise.

Nach einem gemütlichen Frühstück Checkout und Transfer zum Flughafen Bologna. Mit Eurowings geht es am frühen Nachmittag zurück nach Köln, wo Sie mit unvergesslichen Erinnerungen an eine tolle Genussregion im Gepäck Ihre Reise beenden.

(Programmänderungen vorbehalten)

Eingeschlossene Leistungen:

- Flug mit Eurowings ab/bis Köln
- 5 x Übernachtung/Frühstück im schönen 3*-Hotel „Conte Verde“ in Montecchio (nahe Reggio nell Emilia)
- 4x Abendessen im Hotel
- Durchgängige deutschsprachige Reiseleitung von Tag 1 bis Tag 5
- Kurze Stadtführung Reggio nell Emilia
- Stadtführungen in Parma, Bologna und Modena
- Besuch einer Schinkenproduktion mit Verkostung, 1 Salami pro Person zum mitnehmen
- Besuch Käserei mit Käseverkostung, 1 Stück Parmesankäse pro Person zum Mitnehmen
- Besuch der FICO Eataly World inkl. Kurs zur Herstellung Ihrer persönlichen Schokolade und Mittagessen
- Besuch einer Essigproduktion, Nudel- Kochkurs mit anschließendem Abschiedsabendessen (inkl. Getränke)
- Reiseführer Emilia Romagna

Termine und Reisepreis:

Termine	Preis p.P. im Doppelzimmer
10.10. – 15.10.2019	999 €
Einzelzimmerzuschlag	99 €

Mindestteilnehmerzahl: 15 Gäste,
Maximalteilnehmerzahl: 30 Gäste.

Beratung und Buchung / Veranstalter:



Kölnische Rundschau – Leserreisen, Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln

Kennwort: Kölnische Rundschau

☎ 06561-965414

✉ reisen@rundschau-online.de

🌐 www.rundschau-online.de/leserreisen

Es gelten die Reisebedingungen des Veranstalters Reisebüro Scharff e.K.. Mit Erhalt der schriftlichen Bestätigung sowie des Sicherungsscheins wird eine Anzahlung in Höhe von 20 % des Reisepreises fällig. Die Restzahlung ist 30 Tage vor Reiseantritt zu leisten.