

## 6 Tage „Genussreise in die Toskana“

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

Wir werden für unsere Gruppe ein schön restauriertes Bauernhaus mit großer Küche, Wohnraum, Terrasse und Swimmingpool zur Verfügung haben. Der Agriturismo liegt absolut ruhig, inmitten von Weinbergen und Olivenhainen. Von dort aus starten wir unsere Ausflüge in die Umgebung: nach Florenz und Lucca, zu einer handwerklich arbeitenden Nudelfabrik, einer Käserei und zu Andreas März, Chefredakteur der Zeitschrift Merum und Olivenölproduzent, -liebhaber und -experte. Bei ihm erwarten uns die Besichtigung der Ölmühle, ein anregendes Gespräch sowie eine ausgiebige Wein- und Ölverkostung zu frischer Pizza aus dem Holzofen.

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



NÄCHSTER TERMIN: 22. – 27. Juni 2020

## REISEABLAUF

---

### **MONTAG: ANREISE**

Individuelle Anreise, Kennenlernen und Abendessen im Restaurant unseres Agriturismo.

Auf Wunsch wird ein Transfer vom Flughafen oder Bahnhof in Florenz organisiert.

### **DIENSTAG: LUCCA, WEIN & OLIVENÖL**

Morgens fahren wir nach Lucca und haben freie Zeit, um diese schöne Stadt mit ihrer vollständig erhaltenen und begehbaren Stadtmauer, ihren Gassen, Plätzen und Geschäften zu entdecken. Wir treffen uns dann zu einem Mittagessen in einem populären Lokal wieder. Anschließend fahren wir nach Lamporecchio (Sitz der Merum-Redaktion). Besichtigung der kleinen, modernen Olivenmühle und Gespräch mit Andreas März, Chefredakteur der Merum und Olivenöl-Experte, über die Herstellung des Öls, über das Erkennen eines guten Öls, über fehlerhafte Öle u.a. Verkostung von Weinen und Ölen zu frischer Pizza aus dem Holzofen.

### **MITTWOCH: PASTA, TOSKANISCHE WURSTWAREN, OLIVENÖL, WEIN & KÄSE**

Heute haben wir einen intensiven kulinarischen Tag vor uns:

Wir besuchen eine handwerklich arbeitende Nudelfabrik in Familienbesitz, in der seit Generationen auf traditionelle Weise sehr gute Nudeln hergestellt werden. Dann fahren wir nach San Casciano. Wir besuchen hier einen Agriturismo, in dem mehr als zehn verschiedene köstliche Schafskäse hergestellt werden, außerdem Wein und Olivenöl. Besichtigung des Betriebes und Mittagsimbiss mit Verkostung verschiedener Käse und Weine, ergänzt durch andere Qualitätsprodukte der Umgebung. Zum Abschluss dieses ereignisreichen Tages geht es zu dem kleinen Ort San Miniato. Hier werden wir von einem Qualitäts-Metzger erwartet. Er arbeitet nur mit landwirtschaftlichen Betrieben aus der Umgebung zusammen und stellt hervorragende Wurstwaren her. Wir können der Produktion zusehen und seine Wurstwaren probieren. Ein Bummel durch den netten Ort schließt diesen ereignisreichen Tag ab, bevor wir zum Agriturismo zurückfahren.

### **DONNERSTAG: FREIE ZEIT, WANDERN & KOCHEN**

Der Vormittag ist frei, aber für diejenigen, die dazu Lust haben, wird eine geführte Wanderung in der unmittelbaren Umgebung angeboten.

Anschließend bereiten wir uns gemeinsam ein kleines Mittagessen zu, das wir auf der Terrasse unseres Hauses genießen.

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

### **FREITAG: PISTOIA ENTDECKEN & FREIZEIT**

Wir werden den Vormittag der Entdeckung der schönen, aber eher untouristischen Stadt Pistoia widmen. Am Vormittag haben wir einen geführten Stadtrundgang, anschließend ist freie Zeit, um auf eigene Faust Märkte, Geschäfte und mittelalterliche Gassen zu besuchen. Wir treffen uns zum Mittagessen in einem guten Weinlokal wieder und fahren am frühen Nachmittag mit unserem Mietbus zurück zum Agriturismo, wo wir noch Zeit haben, unseren Pool zu genießen. Abschiedsessen im Restaurant des Agriturismo.

## **SAMSTAG: ABREISE**

Nach dem Frühstück Abreise.  
Auf Anfrage wird der Transfer nach Florenz organisiert.

*Änderungen vorbehalten*

## **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 Einzelzimmerwünsche 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 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 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**

---

€ 1190 pro Person im DZ  
€ 90 EZ - Zuschlag

## **LEISTUNGEN**

---

- 5 Übernachtungen (DZ) mit Frühstück in einem Agriturismo auf den Hügeln von Montelupo Fiorentino in der Nähe von Florenz
- Mahlzeiten mit Getränken lt. Programm, z.T. im Rahmen der Verkostungen
- 1 halber Tag à 2 Std. Kochkurs

- Ausflüge, Wanderungen, Stadtrundgang, Verkostungen lt. Programm
- Fahrkosten vor Ort im Rahmen des Programms (Mietbus)
- Honorare
- Materialmappe, Kochschürze sowie nach der Reise Foto-Rezept-Mappe und Musik-Foto-DVD
- Dolmetscherbegleitung während der gesamten Zeit des Aufenthaltes
- Die Mitgliedschaft im italienischen Kulturverein InGiro, dem Reiseveranstalter. Die Mitgliedschaft erlischt automatisch am Ende des Jahres.

**Der Preis beinhaltet nicht:**

- Die An- und Abreise der TeilnehmerInnen (einschl. des Transfers von/nach Florenz)
- Alle nicht vom Programm vorgesehenen Mahlzeiten
- Versicherungen

Mindestens 10, höchstens 16 TeilnehmerInnen

**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 TeilnehmerInnen. Nach der Hälfte der Zeit werden die Handtücher gewechselt.

## 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 € 238. Der Restbetrag (80%) 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, Berger Straße 171, D - 60385 Frankfurt am Main

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](http://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 (Berger Straße 171, D - 60385 Frankfurt am Main.) in  
Zusammenarbeit mit InGiro Associazione culturale (Via Malfolle, 9 A  
I - 40043 Marzabotto, Bologna)

Reiseziel: Montelupo Fiorentino (FI) / Toskana

Reisetermin: 22. - 27. Juni 2020

Reisepreis pro Person: € 1190  
EZ-Zuschlag € 90

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 04 5007 0024 0125 2303 01 BIC: DEUTDEDBFRA

Kontoinhaberin: Silke Reinhard (tourgourmet), Berger Straße 171 c/o Jacques' Wein Depot,  
D - 60385 Frankfurt am Main