

Weinreise nach Venetien

Entdecken Sie gleich zwei atemberaubende Weinbauregionen mit: Südtirol und Venetien. Erleben Sie faszinierende Gartenlandschaften, Weinanbaugebiete, Prosecco und Grappa, regionale Spezialitäten und die Lagunenstadt Venedig.

Venetien, eine der größten Weinbauregionen Italiens, ist vor allem für Prosecco und Grappa bekannt, aber auch die hier erzeugten Rot- und Weißweine genießen einen hervorragenden Ruf. Doch tritt man die Reise von Deutschland aus an, so sollte man zunächst unbedingt in Südtirol haltmachen. Genau das haben sich auch Thomas Köster von „Dem Wein auf der Spur“ und die Genussakademie Frankfurt gedacht, als sie für 2012 eine



Bassano del Grappa

erlebnisreiche Garten- und Weinreise über Südtirol nach Venetien planen. Das erste Ziel am 30. Mai 2012 ist die Stadt Brixen am Rande der Dolomiten. Nach ausführlicher Besichtigung mit Gartenführung im Kloster Neustift und Verkostung der renommierten Weine checken Sie am frühen Abend im Hotel ein und runden den Tag mit einem kulinarischen Abendessen ab. Nach dem Frühstück beginnt die Fahrt in Richtung Venetien: erster Halt ist das Städtchen Bassano del Grappa, wo Sie unter anderem das Grappa-Museum der Destillerie Poli besichtigen und deren weit über die Grenzen Italiens hinaus bekannten Erzeugnisse verkostet werden. Weiter geht es in Richtung Valdobbiadene, dem besten Anbaugebiet für Prosecco, wo Sie das Weingut „Villa Sandi“ besuchen. Anschließend beziehen Sie in Monastier di Treviso im Vier-Sterne-Hotel „Villa Fiorita“ Ihre Zimmer und genießen am Abend die kulinarische Vielfalt der Region bei einem mehrgängigen Menü. Entlang der Proseccostraße machen Sie am

nächsten Tag halt in pittoresken Winzerorten wie San Pietro di Feletto und Farra di Soligo, um die vorzüglichen Weine der „Marca trevigiana“ zu verkosten. Am Samstag folgt dann der Höhepunkt: Gestärkt vom reichhaltigen Frühstück fahren Sie in die Lagunenstadt Venedig. Durch enge Gassen, über schmale Brücken und einen venezianischen Markt führt Sie der Weg zur Piazza San Marco. Hier startet ein interessanter Rundgang durch Venedig, unter anderem zu den sehenswerten Kapuziner-Klostergärten der Redentore und zur Gondelwerft San Trovaso. Im Anschluss an die Führung haben Sie Zeit zur freien Verfügung, um eigene Entdeckungen in der Stadt zu machen. Vielleicht ein kleiner Aperitif in einem der unzähligen Bacari? Diese venezianischen Bars sind die ältesten und schönsten Lokale Venedigs, in denen auch Donna Leons Commissario Brunetti gern auf ein Gläschen Wein vorbeischaut. Am Abend wartet eines der gemütlichen traditionellen Restaurants zum Abendessen auf Sie. Dann heißt es auch schon wieder Abschied nehmen – doch noch nicht ganz, denn auch auf dem Rückweg



Gondeln in Venedig

steht noch ein interessanter Zwischenstopp in Südtirol an. Erleben Sie eine der faszinierendsten Gartenanlagen Italiens im Schloss Trauttmansdorff in Meran, wo sich bereits Kaiserin Sissi wohlfühlte. Die letzte Nacht im Hotel läutet ein gemeinsames Abendessen ein, bei dem Sie erneut Gelegenheit haben, Südtiroler Spezialitäten

und Weine zu genießen. Gut ausgerüstet treten dann alle am nächsten Tag die Heimreise an.

GARTEN- UND WEINREISE NACH SÜDTIROL UND VENETIEN

ABLAUF:

MITTWOCH, 30.05.2012

Eigene Anreise nach Brixen, Besichtigung und Gartenführung des Klosters Neustift inkl. Weinverkostung, Check-in und gemeinsames Abendessen

DONNERSTAG, 31.05.2012

Frühstück, Besuch des Städtchens Bassano del Grappa inkl. Grappa-Museum und Verkostung, Besichtigung des Weinguts Villa Sandi in Valdobbiadene inkl. Verkostung, Check-in im 4-Sterne-Hotel Villa Fiorita und mehrgängiges Abendmenü

FREITAG, 01.06.2012

Frühstück, Fahrt entlang der Proseccostraße, Besuch und Weinverkostung in den pittoresken Winzerorten wie San Pietro di Feletto und Farra di Soligo, gemeinsames Abendessen

SAMSTAG, 02.06.2012

Frühstück, Fahrt nach Venedig inkl. Stadtführung und gemeinsamem Abendessen in einem traditionellen Restaurant, Rückfahrt zum Hotel

SONNTAG, 03.06.2012

Frühstück, Fahrt zurück nach Südtirol mit Zwischenstopp in Trento und Meran, Besichtigung des Schlosses Trauttmansdorff inkl. Gartenanlage, Abendessen mit Südtiroler Spezialitäten

MONTAG, 04.06.2012

Frühstück, eigene Abreise von Brixen

INHALT: 3 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet im 4-Sterne-Hotel Relais Villa Fiorita (www.villafiorita.it) im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC sowie 2 weitere Übernachtungen im Rahmen der An- und Abreise, Besuche bei ausgewählten und renommierten Weingütern, vorgesehen sind u. a. Kloster Neustift, Villa Sandi, Museum Poli inklusive Verkostung, 5 Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants bzw. im Hotel, Transfer im modernen Reisebus inkl. aller Parkgebühren, geführte Besichtigungen in Venedig, Schloss Trauttmansdorff inklusive Eintritte sowie weitere Besichtigungen laut Programm, deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise, 1 Reiselektüre (pro Zimmer), Reisepreissicherungsschein, Änderungen vorbehalten. An-/Abreise ab Heidelberg im modernen Reisebus auf Anfrage zubuchbar.

Nicht eingeschlossen sind nicht genannte Mahlzeiten und Getränke, Trinkgelder und Ausgaben persönlicher Art. Den endgültigen Reiseverlauf erhalten Sie ca. drei Wochen vor Reisebeginn. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen. Wird eine Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen nicht erreicht, sind wir berechtigt, die Reise bis zu 3 Wochen vor Reisebeginn abzusagen. Auf den Reisepreis geleistete Zahlungen werden unverzüglich erstattet.

TERMIN: Mi, 30.05.12 - Mo, 04.06.12

ORT: Relais Villa Fiorita, Monastier di Treviso, Italien

KOSTEN: 875 Euro pro Person im DZ, EZ-Zuschlag 155 Euro pro Person (nur auf Anfrage)

Lichterfest und Weingenuss in der Toskana

Vom 12. bis 19. September machten sich zwölf Genießer auf den Weg in die Toskana und erlebten ein kulinarisches Feuerwerk rund um traditionelle Feste, Weinproben und landestypische Spezialitäten – jetzt steht bereits der Reiseternin für 2012 fest!

Es war eine fulminante Woche in der Toskana, denn nicht nur das Reiseprogramm, sondern auch das Wetter spielte der kleinen Reisegruppe rund um Thomas Köster in die Karten. Bei strahlendem Sonnenschein, sommerlichen Temperaturen und in bester Laune



erkundeten die Teilnehmer bekannte Städte wie Lucca mit seiner sechs Kilometer langen Stadtmauer, die Kunstmropole Florenz sowie Fiesole mit der großen antiken Ausgrabungsstätte. Bereits am zweiten Tag stand dann das erste große Highlight auf dem Plan: das Lichterfest in Lucca. In tagelanger Vorarbeit werden hier entsprechende Halterungen an den Häuserwänden befestigt, um dann nach Sonnenuntergang die Stadt in ein Meer aus tausend Lichtern zu verwandeln. Aber auch das Thema Wein begleitete die Gruppe auf

ihrer Erkundungstour durch die Toskana. Neben zahlreichen Weingutbesichtigungen und genüsslichen Proben war der Besuch des traditionellen Weinfestes „Vino al vino“ in Panzano ein ganz besonderes Erlebnis. Ansonsten nur als Geheimtipp unter Italienern bekannt, war die Freude der Winzer umso größer, dass auch Deutsche an ihrem Fest teilnehmen. Bewaffnet mit einem Glas in der Hand konnten hier nach Herzenslust die Weine der ortsansässigen Winzer verkostet werden, und nachdem sich die Teilnehmer die ganze Woche lang „passiv“ der traditionellen toskanischen Kochkunst gewidmet hatten, hieß es am letzten Tag: Ran an die Töpfe! Alberto, Chefkoch im „il Colognolo“, kochte gemeinsam mit den Teilnehmern ein typisches Menü: Steinpilz-Crostini, geeistes Tomatengelee, Risotto von Zucchini Blüten, Peposa (Wildschweingulasch) sowie einen saftigen Apfelkuchen als Dessert. Nach genussvollen sieben Tagen hieß es dann leider wieder Abschied nehmen.

Neuer Reiseternin für 2012

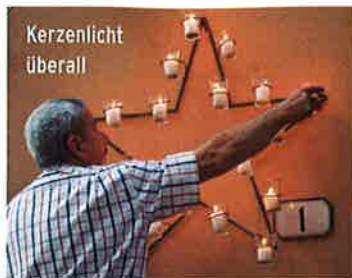
Seien Sie nicht traurig, wenn Sie die erste Reise verpasst haben, denn aufgrund der großen Nachfrage startet Thomas Köster von Dem Wein auf der Spur gemeinsam mit der Genussakademie Frankfurt auch 2012 wieder die Genuss-Tour Lichter-

fest und Weingenuss – Reise in die Toskana. Vom 10. bis 17. September 2012 können Sie dieses fulminante Programm noch einmal erleben: Herberge der Genießergruppe ist wieder das stilvolle Agriturismo Colognole, eine 30 Kilometer östlich von Florenz gelegene, landestypische und familiär geführte Fattoria. Die idyllische Lage in den Bergen, Zimmer im toskanischen Stil, eigene Weinberge und kulinarische Leckereien im Restaurant Il Colognolo lassen keine Wünsche offen. Am ersten Tag geht es nach einer Weinverkostung im hauseigenen Weingut direkt nach Florenz, wo Sie genügend Zeit zur freien Verfügung



haben, um die pulsierende Kulturmetropole auf eigene Faust zu erkunden. Am Abend haben wir einen Tisch in einer typisch toskanischen Trattoria mit angeschlossener Enoteca unterhalb der Piazzale Michelan-

gelo reserviert. Nach einem entspannten Vormittag im Hotel geht es nach Fiesole, von wo aus man einen fantastischen Blick über Florenz hat. Der Genuss lockt die Gruppe dann in den Norden der Toskana, wo bei einer Weinprobe weitgehend unbekannte, aber umso bessere Weine probiert werden, die anschließend mit einem gehobenen Abendessen in der hauseigenen Osteria gekrönt werden. Am nächsten Tag erwartet die Gruppe ein weiteres Highlight: Lucca. Nach zahlreichen Sehenswürdigkeiten und einem Einkaufsbummel durch unzählige kleine Geschäfte erleben Sie eine Weinprobe der besonderen Art. Anschließend folgt der glanzvolle Höhepunkt: Die Stadt erstrahlt nach Sonnenuntergang im Licht von tausend Kerzen. Bevor dieser Tag mit einem Feuerwerk seinen



Kerzenlicht überall

Abschluss findet, erwarten Sie in einer Lucchese Osteria regionale Spezialitäten. Freuen Sie sich am darauffolgenden Tag auf das bereits groß angekündigte Weinfest. Nach einer Erkundungstour mit dem Minibus durch das Gebiet des Chianti Classico erreichen Sie Panzano, wo Sie

im Rahmen des Weinfestes „Panzano in festa“ die ortsansässigen Winzer kennenlernen und ganz nach Lust und Laune zahlreiche edle Tropfen verkosten können. Zum Abschluss des Tages genießen Sie ein landestypisches Abendmenü, bei guter Witterung auf der Terrasse des Restaurants mit einem traumhaften Blick über die Hügel des Chianti Classico. Am Samstag wird es mittelalterlich: Die Stadt Arezzo mit ihrem Antiquitätenmarkt und kleinen Geschäften in mittelalterlichen Gassen lädt zum ausgiebigen Flanieren ein. Am letzten Tag ruft Sie schließlich Alberto in die Küche zu einem landestypischen Kochkurs in der Osteria des Weingutes Colognole. Lassen Sie sich in die Geheimnisse der toskanischen Küche einführen und genießen Sie anschließend mit allen Sinnen das selbst gekochte Menü. Voller herrlicher Impressionen geht es dann schließlich am Montag wieder ab in Richtung Heimat!

LICHTERFEST UND WEINGENUSS - REISE IN DIE TOSKANA

INHALT:

7 Übernachtungen mit Frühstück im Agriturismo Colognole (stilvolles Landgut) im Doppelzimmer mit Bad/Dusche und WC (www.colognole.it); Begrüßungsaperitif im Hotel; 4 Besuche auf ausgewählten Weingütern wie Montellori, Colognole und Badia a Coltibuono inkl. Weinprobe; 6 Abendmenüs auf den Weingütern bzw. in ausgesuchten Restaurants und Osterien (Getränke nicht im Reisepreis enthalten); halbtägiger Kochkurs in der Osteria Colognole des Landguts Colognole mit anschließendem Essen; täglicher Begleitbus (ab/bis Colognole) inklusive aller Parkgebühren, Stadtbesichtigungen in Lucca, Florenz und Arezzo mit ausreichend Zeit zur freien Verfügung; geführter Stadtrundgang in Lucca im Rahmen der „Luminara“; deutschsprachige Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Colognole); 1 Reiselektüre (pro Zimmer) zur persönlichen Einstimmung auf die Weinreise; Reisepreissicherungsschein

Nicht eingeschlossen sind nicht genannte Mahlzeiten und Getränke, Trinkgelder und Ausgaben persönlicher Art. Die Anreise erfolgt individuell. Es steht jedoch ein Flugkontingent mit Lufthansa zur Verfügung.

Hinweis: Änderungen vorbehalten. Den endgültigen Reiseverlauf erhalten Sie ca. drei Wochen vor Reisebeginn. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen. Wird eine Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen nicht erreicht, sind wir berechtigt, die Reise bis zu 3 Wochen vor Reisebeginn abzusagen. Auf den Reisepreis geleistete Zahlungen werden unverzüglich erstattet.

TERMIN: Mo, 10.09.12 – Mo, 17.09.12

ORT: Azienda Agricola Colognole, Colognole Rufina (Italia)

KOSTEN: 1380 Euro pro Person (EZ-Zuschlag 225 Euro)

RALFS TRÜFFELGESCHNÜFFEL



Mit seiner Firma Bos Food versorgt der Feinschmecker **Ralf Bos** seit Jahren die Spitzengastronomie und Endkonsumenten mit einer riesigen Auswahl an erlesenen, exotischen, hochwertigen und einzigartigen Produkten aus der Welt der Kulinarik.

Du verwöhnst uns!

Für mich war immer klar, dass Nougat eine cremige Masse aus Haselnüssen und Zucker ist, doch ist die Bezeichnung ein Missverständnis. Das Produkt stammt aus Turin und wurde in der Zeit erfunden, in der Napoleon hohe Strafgelder auf Kakaobohnen erhoben hatte. Turiner Zuckerbäcker ersetzten den teuren Kakaanteil durch ein günstigeres heimisches Produkt: die piemontesische Haselnuss. Um eine möglichst dunkle Farbe zu erreichen, wurden diese geröstet, zum Teil wurde der Masse noch vermahlener Haselnusskrokant untergemischt. Letztere heißt auf Italienisch Giandua oder Gianduja. In Frankreich hieß Giandua „Praline“ und stand damit dem deutschen Wort Pate. Da man hier jedoch das Wort mit einem fertigen Produkt in Verbindung brachte, brauchte man für die Füllung, die ja in diesem Fall eigentlich die „Praline“ ist, ein anderes Wort. Das Wort Nougat stammt ebenfalls aus Frankreich und steht in seiner ursprünglichen Form für eine Süßigkeit aus Montélimar. Diese ist weiß, besteht zum größten Teil aus Zucker und aufgeschlagenem Eiklar und wird oft noch mit ganzen Nuss- oder Pistazienkernen angereichert. Das Produkt diente fälschlicherweise in der deutschen Sprache als Namensgeber für Giandua. Da das Montélimar-Nougat aber auch bei uns immer beliebter wurde, hat es sich bei uns eingebürgert, es als „weißes Nougat“ zu bezeichnen. Das Giandua wird dementsprechend „dunkles Nougat“ genannt. Damit aber noch nicht genug: Wenn man in den Orient fährt und dort Nougat angeboten bekommt, wird man mit Türkischem Honig („Turkish Delight“) überrascht. Eine dem weißen Nougat ähnliche, jedoch schwerere und süßere Variante. In Spanien hält man Turrón, eine mürbe Version aus Mandelmehl, Honig, Eiklar und Zucker, für Nougat. Auch Portugal hat seine Version, sie heißt Torraõ, in Persien gibt es Gaz und die Griechen haben ihr Halvas. Alle heißen Nougat und alle haben gemahlene Mandeln, Nüsse oder Nusskerne als Hauptbestandteile. Kommen wir zum Wort selbst: Angeblich wurde es aus dem lateinischen „Nux gatum“, also Nusskuchen, abgeleitet. Charmanter finde ich allerdings die Erklärung, dass es sich um das französische „tu nous gâtes“, also „du verwöhnst uns“ handelt. In den letzten Jahren durfte ich Hunderte von verschiedenen weißen Nougats probieren, und um die Verwirrung auf den Höhepunkt zu bringen, muss ich Ihnen mitteilen, dass das Beste aller weißen Nougats aus Südafrika stammt. Dort wird es von Sally Williams produziert und abseits der gängigen Rezeptur nicht mit Haselnüssen, Mandeln oder Pistazienkernen, sondern mit Macadamianüssen gefüllt – genial!

Ihr Ralf Bos

Fackelzug durch die Weinberge

Verschneite Weinberge, klare Nächte und ein guter Tropfen – erleben Sie mit „Dem Wein auf der Spur“ das pfälzische Rheinhessen zur Winterzeit.

Eingefasst von Hunsrück, Taunus, Odenwald und dem Nordpfälzer Bergland, sind die Weinberge im pfälzischen Rheinhessen optimal von negativen Wettereinflüssen abgeschirmt. Das hat eine junge Winzergeneration erkannt



und macht die Region mit modernsten Weinbaumethoden und gleichzeitiger Besinnung auf wichtige Traditionen zu einer der aufregendsten Weinbauregionen Europas, die auch im tiefsten Winter einen Besuch lohnt! Thomas Köster von „Dem Wein auf der Spur“ hat dies erkannt und lädt Sie mit der Genussakademie zu einem faszinierenden Genuss-Weekend der Spitzenklasse ein. Ausgangspunkt ist

Worms, wo Sie in einem Vier-Sterne-Hotel untergebracht werden. Der nächste Morgen startet hochkarätig: Ein Wormser Original zeigt Ihnen seine wunderschöne Stadt (übrigens eine der ältesten Städte Deutschlands) und lässt dabei auch den im 12. Jahrhundert erbauten Wormser Dom St. Peter (auch Kaiserdom genannt) nicht aus, ehe es nach einem stärkenden Mittagessen und ausführlicher Weingutführung durch das Weingut Valckenberg am frühen Abend in Richtung Freinsheim geht. Dort erwartet Sie nach einer weiteren Stadterkundung

das Highlight des Wochenendes: Die Gruppe nimmt an einem Fackelzug durch die alten Weinberge teil. Sie besuchen in romantisch flackerndes Licht getauchte Weingüter und lassen Ihren Gaumen von faszinierenden Weinen verwöhnen. Am folgenden Tag erwartet Sie das malerische Weinbaustädtchen Oppenheim mit seiner berühmten Katharinenkirche – eine der bedeutendsten gotischen Kirchen

GENUSS-WEEKEND ROTWEINWANDERUNG IN RHEINHESSEN

ABLAUF:

DONNERSTAG, 19.01.2012

eigene Anreise, Begrüßungsaperitif im Hotel Prinz Carl, Worms, mit anschließendem Willkommensmenü in der Wein-Galerie Unikart

FREITAG, 20.01.2012

Frühstück, Stadtführung durch Worms, Besichtigung und Weingutführung Weingut Valckenberg mit anschließendem Transfer nach Freinsheim, Stadterkundung Freinsheim sowie Fackelzug durch die Weingüter

SAMSTAG, 21.01.2012

Besuch der Weinbaustadt Oppenheim mit Weingutbesichtigung und Verkostung

SONNTAG, 22.01.2012

Frühstück und eigene Abreise

INHALT:

3 Übernachtungen mit Frühstück im Parkhotel Prinz Carl im Doppelzimmer, Begrüßungsaperitif im Hotel, 2 Weinproben bei renommierten Weinerzeugern, Besuch des Freinsheimer Rotweinfestes (Verzehr nicht im Preis enthalten), 2 gehobene Abendmenüs in ausgesuchten Restaurants, Führungen durch das historische Worms und die Katharinenkirche Oppenheim, täglicher Bustransfer (ab/bis Parkhotel Prinz Carl) inkl. aller Parkgebühren, versierte Reiseleitung während der gesamten Reise (ab/bis Hotel), Reisepreissicherungsschein

TERMIN: Do, 19.01.12 – So, 22.01.12

ORT: Parkhotel Prinz Carl, Worms

KOSTEN: 495 Euro pro Person im DZ, EZ-Zuschlag 60 Euro pro Person

Deutschlands – und natürlich wiederum ein Weingutbesuch mit anschließender Verkostung, ehe es am vierten Tag dieser wundervollen Weinreise wieder auf die Heimreise geht.



FÜRSTLICH KOCHEN IM SCHLOSSHOTEL GEDERN

MENÜ:

Februar und März: 4-Gänge-Menü zum Thema „Fleischlos – aber nicht geschmacklos!“

April: 4-Gänge-Menü zum Thema „Die mediterrane Küche“

TERMIN:

Fr, 03.02.12, 15.30 Uhr – Sa, 04.02.12, 11.00 Uhr

Fr, 09.03.12, 15.30 Uhr – Sa, 10.03.12, 11.00 Uhr

Fr, 20.04.12, 15.30 Uhr – Sa, 21.04.12, 11.00 Uhr

ORT: Schlosshotel Gedern

KOSTEN: 1 Person im DZ mit Kochkurs und Übernachtung 129 Euro (mit Genuss-Card 119 Euro)

Ab ins Schloss

Einfach mal raus: Genießen Sie ein kulinarisches und spannendes Wochenende im romantischen Schlosshotel Gedern.

Fürstlich residieren und genießen – so lautet das Motto von Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern. Sie zaubern gemeinsam mit dem charmanten Küchenchef ein zauberhaftes Vier-Gänge-Menü und bekommen dabei zahlreiche interessante Tipps für die heimische Küche. Wer keinen Spaß am Kochen hat, der findet im wunderschönen Umfeld des Schlosses zahlreiche Möglichkeiten, den Tag zu genießen. Nicht nur die tolle Lage des Schlosshotels, sondern auch das

wunderschöne historische Ambiente lassen jeden noch so hektischen Gast sofort entspannen. Am Abend treffen sich dann Hobbyköche und ausgeruhte Begleitpersonen an einer großen Tafel wieder, um gemeinsam das frisch gekochte Menü zu genießen! Süße Träume finden alle schließlich in einem der gemütlich eingerichteten Zimmer. Eines ist sicher: Übernachtung und Kochkurs bei Hubertus Schultz im Schlosshotel Gedern bringen Geist und Körper wieder in Einklang.