

Katalonien – Kulinarische Höhepunkte



© tbbgss/iStock

Köstlich essen und trinken: Barcelona und die Region Katalonien sind ein Dorado für Gourmets. Der ZEIT-Genussexperte Wolfgang Lechner begleitet Sie

In Katalonien schlägt das kulinarische Herz Spaniens. Hier wachsen einige der besten spanischen Tropfen, reifen exzellente Schaumweine, leben Traditionen fort, aus denen die besten Köche der Welt ihre Inspiration beziehen. Unter der kundigen Führung des ZEIT-Genussexperten Dr. Wolfgang Lechner besuchen Sie Weingüter und Sektkellereien. Sie erfahren, was gutes Olivenöl ausmacht. Im Ebrodelta probieren Sie Austern und Miesmuscheln. Gipfel des Genusses sind das Mittagessen in einem Zweisterne-Restaurant in Barcelona und eine Führung durch die Markthalle La Boqueria. Und Sie besuchen Antoni Gaudís unvollendetes Werk, die Sagrada Familia.

Höhepunkte der Reise

- Zu Gast bei Top-Winzern Kataloniens
- Gourmetabende in Spitzenrestaurants
- Hinter den Kulissen des Olivenanbaus
- Bootstour zu den Muschelbänken

Ihre Reiseleitung

Dr. Wolfgang Lechner

Dr. Wolfgang Lechner war im ZEITmagazin viele Jahre lang für die Kolumne von Wolfram Siebeck zuständig und gründete dann das Ressort »Die ZEIT der Leser«. Als Experte für Wein- und Genussthemen hat er schon viele ZEIT-Reisen begleitet.

Ihr Reiseverlauf



1. Tag: Anreise nach Barcelona | Abendessen

Individuelle Anreise. Um 16 Uhr erwartet Sie Dr. Wolfgang Lechner am Flughafen. Transfer nach Altafulla und Check-in im Hotel. Bei einem Spaziergang erfahren Sie Interessantes zur Geschichte der Stadt. Abendessen im Hotelrestaurant Bruixes de Burriac mit katalanischen Köstlichkeiten und Spitzenweinen der Region.

2. Tag: Koscherer Wein und Spitzen-Olivenöl

Fahrt in die Weinbaugebiete Montsant und Priorat. Gespräch mit dem Önologen und Kellermeister Jürgen Wagner, der die Kooperative Capçanes zu einem der angesehensten Betriebe Spaniens gemacht hat. Nach der Führung können Sie seine Spitzenprodukte verkosten. Zum Mittagessen Picknick in den Weinbergen mit katalanischen Wurst- und Käsespezialitäten. Nachmittags Besuch und Verkostung in der Olivenölmühle Mallafré in Riudoms. Ihr Abendessen nehmen Sie in einem Fischrestaurant im Küstenort Cambrils ein. Rückfahrt zum Hotel in Altafulla.

3. Tag: Muscheln, Austern und Reis

Morgens fahren Sie ins Delta des Ebro. Sie unternehmen eine Bootstour zu einer Muschel- und Austernfarm, wo Sie nach Herzenslust probieren können! Zum Mittagessen gibt es Paella, denn im Ebrodelta wächst der beste Reis für das spanische Nationalgericht. Vorbei an Reisfeldern geht es zu einer traditionsreichen Reismühle, wo Sie alles Wichtige erfahren. Danach Rückfahrt nach Altafulla. Der Abend steht Ihnen zur freien Verfügung.

4. Tag: Cava – der katalanische Exportschlager

Fahrt durch das Weingebiet Penedès, das für seinen Cava bekannt ist, den in Flaschengärung hergestellten »Xampany«. Nach dem Besuch der Kellerei Freixenet (mit Verkostung) lernen Sie noch eine weitere kleine Sektkellerei kennen, wo Sie ebenfalls eine Sektprobe und einen katalanischen Mittagsimbiss erleben. Danach Fahrt nach Ampurien zu Ihrem Hotel direkt am Meer. Abendessen im Hotelrestaurant.

5. Tag: Meer, Wein und Berge

Vormittag zur freien Gestaltung. Mittags besuchen Sie den wunderschönen Botanischen Garten von Cap Roig. Am Nachmittag sind Sie zu Gast auf dem Weingut Mas Oller in Torrent. Mit Blick auf die Pyrenäen verkosten Sie preisgekrönte Tropfen und stärken sich bei einem katalanischen Abendessen im Garten.

6. Tag: Sardellen und Sternekoch

Besuch einer Konservenmanufaktur in L'Escala, denn Sardellen einzusalzen und in bestem Olivenöl zu konservieren, gilt als hohe Kunst. Weiterfahrt nach Barcelona und nach einer kurzen Orientierungsfahrt durch die Stadt genießen Sie ein Mittagessen im Zweisterne-Restaurant ABaC. Jordi Cruz gilt als einer der jungen wilden Köche Spaniens.

7. Tag: Barcelona

Spaziergang durch die Altstadt von Barcelona und Besuch des Boqueria-Markts. Nach der Mittagspause besichtigen Sie die Basilica Sagrada Familia, Gaudís unvollendetes Meisterwerk. Abendessen in einem Spezialitätenrestaurant.

8. Tag: Abschied

Nach dem Frühstück individuelle Abreise oder Verlängerung.

Ihre Unterkünfte

Hotel Gran Claustre, ****, Altafulla (3 Nächte)

Hotel Sant Roc***, Calella de Palafrugell (2 Nächte)

Hotel H10 Casanova oder Hotel H10 Montcada****, Barcelona (2 Nächte)

(Änderungen vorbehalten!)

Generelle Hinweise

Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, kann der Veranstalter bis 28 Tage vor Reisebeginn vom Reisevertrag zurücktreten.

Wir bitten zu beachten, dass im Rahmen der inkludierten Mahlzeiten während der Reise die Getränke in Eigenleistung auszuwählen und zu bezahlen sind (wenn nicht anders ausgeschrieben). In diesem Zusammenhang auch ein Hinweis zu den Trinkgeldern: Trinkgelder für Fahrer, lokale Führer und Hotel- bzw. Restaurantpersonal sollen in jedem Fall ein Ausdruck der Zufriedenheit sein und werden von den Empfängern als persönliche Anerkennung für die erbrachte Leistung gewertet. Bitte berücksichtigen Sie dies für Ihre Reisekasse.

Eine Kreditkartenzahlung ist möglich. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem ZEIT REISEN Kundenservice.

Termin und Preise

Für die Buchung dieser Reise erhalten Sie pro gebuchter Person **22 Bonuspunkte**. Weitere Informationen zu unserem Bonusprogramm finden Sie unter www.zeitreisen.zeit.de/bonus

Beginn	Ende	Anzahl Teilnehmer	Preis	EZ-Zuschlag
11.10.2018	18.11.2018	Min. 14, Max. 20	2.190 €	400 €

Preise pro Person

Enthaltene Leistungen

- Sieben Übernachtungen mit Frühstück
- Alle Transfers im komfortablen Reisebus
- Reiseleitung durch Dr. Wolfgang Lechner und einen einheimischen (deutschsprachigen) Reiseleiter und Sommelier
- Besuch von vier Weinkellern in drei katalanischen Weinbaugebieten mit Sekt- und Weinproben
- Führung durch eine Olivenölmühle, Bootstour mit Verkostung, Führung durch eine Reismühle
- 5x Abendessen, 3x Mittagessen
- Besuch des Botanischen Gartens
- Mittagessen im Restaurant ABaC
- Führung (Audioguide/Deutsch) Sagrada Família
- Ein DuMont-Reiseführer pro Buchung

Nicht enthaltene Leistungen

- An- und Abreise nach/von Barcelona
- Transfer Hotel - Flughafen (am Abreisetag)
- Nicht aufgeführte Mahlzeiten und Getränke
- Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen
- Umfassenden Reiseschutz bietet Ihnen gern unser Partner, die HanseMerkur

Veranstalter

ZEIT REISEN

Ihre Ansprechpartnerin

Lena Böhlke
Telefon: 040-3280-455
Fax: 040-3280-105
E-Mail: zeitreisen@zeit.de

Selbstverständlich können Sie diese Reise auch online buchen:
www.zeitreisen.zeit.de/katalonien

Änderungen vorbehalten! Stand 21.09.2017