

Emilia-Romagna »Land mit Seele«



© Stefano Termanini-iStock

Genusskultur zwischen Apennin, Po-Delta und Adria. Erkunden Sie die Kunststädte Bologna und Modena

Kommen Sie mit uns in die Kulturregion Emilia-Romagna mit ihren Kunstschatzen, ihren strahlenden Städten, ihrer feinen Lebensart und der ausgezeichneten Küche. Sie spazieren in Bologna unter den zauberhaften Arkaden und besuchen die prachtvollen Kunststädte Modena und Parma, wo Sie über beeindruckende Piazze flanieren, romanische und gotische Kunstwerke sowie Bauwerke der Renaissance sehen. Und Sie erkunden in Betrieben und Küchen die einzigartige Genussregion Emilia-Romagna: In Wein- und Käsekellern schmecken Sie Parmeggiano und Sangiovese, Sie lernen alles über die Herstellung des Parma-Schinkens und genießen natürlich auch die aromatische Spezialität, schauen in einer Olivenöl-Kooperative den Bauern über die Schulter und erfahren, was es braucht, bis der berühmte dunkle Balsamico zur Reife gelangt. Sie kosten Fisch, der traditionell gefangen wird, im Po-Delta und sind bei einer »Cesarina« zuhause zu Gast, wo Sie gemeinsam traditionellen Pastateig zubereiten. Genussvolle Momente, berührende Kunsterfahrungen und spannende Begegnungen im »Land mit Seele« erwarten Sie!

Termine: 4.5.2024 | 7.9.2024 | 5.10.2024

Dauer: 8 Tage | Code 380

Preis: ab 3.140 €

Höhepunkte der Reise

- Kulinarisches von Balsamico bis Prosciutto
- Kunst- und Kulturdenkmäler zwischen in Bologna, Modena und Parma
- Besichtigung einer Privatsammlung historischer Maserati
- Verkostungen in Familienbetrieben
- Po-Delta: Bootsausflug und Einblick in die Fischerei

Ihre Reiseleitung

Dorothea Weidemann

Dorothea Weidemann studierte Archäologie und Romanistik. Seit 1993 lebt sie mit ihrem italienischen Ehemann in Bologna. Als Stadtführerin in verschiedenen Städten und Provinzen der Emilia Romagna teilt Sie gerne ihr Fach- und Insiderwissen mit ihren Reisegästen.



Ihr Reiseverlauf



1. Tag: Ankunft in Bologna | Erster Rundgang

Flug mit Lufthansa nach Bologna und Transfer zu Ihrem Hotel mit Dachterrasse im Stadtzentrum. Nach dem Check-in stimmen Sie sich mit einem Stadtrundgang auf Bologna ein. Sie besichtigen die Piazza Maggiore mit den Palästen, dem Neptunbrunnen, einem Meisterwerk von Giambologna aus der Renaissance, sowie die Kirche San Petronio mit der Bolognini-Kapelle und dem Meridian von Cassini. Bologna ist berühmt für seine unvergleichlich schönen Arkadengänge und die beiden Türme, Torri Gentilizie, die Wahrzeichen der Stadt. Unterwegs nehmen Sie einen Aperitif in einer Bar. Abendessen im Restaurant Teresina mit traditioneller Bologneser Küche – natürlich mit bester hausgemachter Pasta!

2. Tag: Olivenöl und die Weine der Romagna

Am Vormittag besichtigen Sie das pittoreske Brisighella. Die mittelalterliche Altstadt wird von einer Festung überragt. In dieser Umgebung hat der Anbau von Oliven lange Tradition, und so stellen Sie heute der Kooperative Terra di Brisighella einen Besuch ab. Im Lamona-Tal werden seit dem 2. Jahrhundert n. Chr. Oliven angebaut. Die etwa 300 heute aktiven Olivenbauern der Gegend haben sich 1972 zu einer landwirtschaftlichen Genossenschaft zusammengeschlossen und eine Olivenmühle gebaut, um die lokale Produktion sicherzustellen und aufzuwerten. Es werden ausschließlich Oliven aus der Gegend verarbeitet, und das Öl kommt im Namen aller Mitglieder der Genossenschaft auf den Markt. Im Jahre 1996 verlieh die Europäische Union dem Extra Vergine Olivenöl von Brisighella das Gütesiegel DOP (für die kontrollierte Herkunft). Bei einem leichten Mittagsimbiss können Sie das Olivenöl und weitere lokale Produkte kosten.

Am Nachmittag besuchen Sie ein Weingut in der Umgebung der Städte Faenza und Forli, wo die Rebsorte Sangiovese beste Weine liefert. Die Weinregion teilt sich in zwei sehr unterschiedliche Bereiche auf. Was für die Emilia der Lambrusco, das ist für die Romagna der Sangiovese di Romagna. Für die Romagnoli ist es der Alltagswein, der schon mittags zum schmackhaften Essen der Gegend getrunken wird. Die Geschichte des Weinbaus in dieser Gegend geht bis in die Etruskerzeit zurück – das bestätigen Funde bei Faenza. Bei einer Verkostung werden Sie feststellen, dass die Sangiovese- Traube hier anders schmeckt als in der Toskana. Die Tropfen aus der Romagna sind kraftvoll und gerbstoffbetont und benötigen einige Jahre Lagerung, bis sie ihre volle Reife entfalten. Abendessen zur freien Gestaltung in Bologna.

3. Tag: Modena: Kunst und Begegnungen

Heute fahren Sie in die elegante Stadt Modena mit ihren vielen kunsthistorischen Sehenswürdigkeiten, allen voran die Piazza Grande mit dem Dom und dem Turm La Ghirlandina, Unesco-Weltkulturerbe. Die Stadt für drei kulinarische Spezialitäten berühmt: Lambrusco, Zampone di Modena (gefüllter Schweinefuß) und Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Diese und viele andere Köstlichkeiten werden im schönen, überdachten Markt von Modena präsentiert und zum Verkauf bereitgestellt.

Nach diesem prachtvollen Anblick haben Sie sicherlich Appetit bekommen, ein paar lokale Spezialitäten zu kosten. Mittagspause in Eigenregie – die Reiseleitung gibt Ihnen gerne Tipps, zum Beispiel, wo Sie den typischen Gnocco Fritto kosten können.

Am Nachmittag besuchen Sie einen Familienbetrieb, der seit Generationen den echten Balsamessig herstellt: die Acetaia di Giorgio in der Villa der Familie Barbieri. Die Herstellung des Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ist sehr langwierig und kann bis zu 100 Jahre dauern. Die Rebsorten, die für die Herstellung zugelassen werden, sind Lambrusco und Trebbiano. Diese Trauben werden eingekocht und zu Most verarbeitet, der Sirup dann mit reiferem Essig gemischt und gelagert. All die Geheimnisse und Finessen, die bei der Herstellung beachtet werden müssen, erfahren Sie von den Besitzern persönlich: Sie lernen Giorgio Barbieri und seine Frau Giovanna kennen, oder auch die junge Generation Carlotta und Marcello. Nach dieser interessanten Einführung werden Sie den Balsamessig verkosten und von der Qualität garantiert begeistert sein. Gemeinsames Abendessen mit Fischspezialitäten in der Osteria Bartolini in Bologna.

4. Tag: Bologna und echte Kochkunst

Heute Morgen werden Sie selbst kulinarisch aktiv. Sie sind zu Gast bei den Cesarine: das ist die älteste Vereinigung von Hausköchen in Italien, die Reisenden aus der ganzen Welt die Türen ihrer Häuser öffnen und ihnen unvergessliche Erlebnisse an stimmungsvollen Orten bieten. Seit 2019 ist Cesarine eine Slow Food-Gemeinschaft, die sich für den Erhalt der traditionellen italienischen Küche einsetzt. Bologna ist nicht ohne Grund eine der kulinarischen Hauptstädte Europas. Sie lernen, wie man Bolognas Markenzeichen, die frische Eiernudel, rollt, Basis für Tortellini, Garganelli und vieles mehr. Köstlich! Sie werden also daheim bei einer Cesarina mit einem italienischen Aperitivo und ein paar Snacks empfangen. Dann geht es an die Arbeit, und Sie lernen drei lokale Pasta-Rezepte. Anschließend wird natürlich gekostet, was man Tolles geschaffen hat. Der Nachmittag und Abend stehen zur freien Verfügung für eigene Erkundungen in der Stadt. Abendessen zur freien Gestaltung.

5. Tag: Parma und der beste Schinken der Welt

Morgens Fahrt nach Parma. Besichtigung der Innenstadt mit ihren Sehenswürdigkeiten: dem Dom, dem Baptisterium – Unesco-Weltkulturerbe und ein Kleinod der italienischen Architektur am Umbruch von Romanik zu Gotik – und dem Palazzo della Pilotta (Außenbesichtigung), ein beeindruckender Gebäudekomplex in der Innenstadt, der verschiedene Museen und das Teatro Farnese beherbergt. Freuen Sie sich auf eine Kuriosität: eine historische Apotheke aus dem Jahr 1789. Bei einer Mittagspause können Sie die Stadt noch ein wenig auf sich wirken lassen. Die Reiseleitung gibt Ihnen auch hier Tipps, welche lokalen Spezialitäten Sie kosten sollten oder wo es den besten Cappuccino mit Sbrisolata-Kuchen gibt.

Am frühen Nachmittag erreichen Sie den kleinen Ort Langhirano, um eines der wichtigsten Markenzeichen Parmas kennenzulernen: den Parmaschinken. Schon im Jahr 100 v. Chr. schrieb ein lateinischer Dichter von einem Schinken mit hervorragendem Geschmack, der in der Gegend von Parma hergestellt und mit Salz konserviert wurde. Von der Inhaberfamilie dieses Herstellerbetriebs erfahren Sie, dass der echte Parmaschinken maximal 10 Kilometer südlich von Parma erzeugt werden darf. Diese ‚zona tipica‘ ist ein streng abgegrenztes Gebiet, in dem die klimatischen Bedingungen die ideale Voraussetzung für die Reifung des Schinkens darstellen. Die beiden Brüder Conti waren Landwirte, erlernten dann aber auch das Handwerk des Schinkenmachens in einigen historischen Schinkenfabriken in Langhirano. Nachdem sie die Kunst beherrschten und von ihrem Plan überzeugt waren, beschlossen sie 1968 mit Unterstützung ihres Vaters Giovanni, die Schinkenfabrik zu gründen. Im Rahmen einer Führung besichtigen Sie die Produktionsstätte, angefangen vom Einsalzbereich bis hin zum Herzstück des Unternehmens: den Kellern, wo Sie von einem unbeschreiblichen Aroma umhüllt werden. Am Ende der Besichtigung können Sie eine Verkostung von sorgfältig ausgewählten Produkten genießen: 24 Monate alter Parmaschinken, Dolce Culatta und Fiocco di prosciutto. Abendessen zur freien Gestaltung in Bologna.

6. Tag: Das Po-Delta und seine Schätze

Nach dem Frühstück Fahrt mit dem privaten Bus nach Comacchio, in eine ganz andere Landschaft der Region. Das Po-Delta ist das größte Feuchtgebiet Italiens, und eines der größten in Europa. Es umfasst die Flussarme, die den Po zu seiner Mündung in die Adria führen. Das Gebiet ist ein wahres Reservoir an Biodiversität. Das vielfältige Mosaik von Ökosystemen mit 400 nachgewiesenen Vogelarten, von denen dort über 150 nisten und mehr als 180 überwintern, macht den Po-Delta-Park zum wichtigsten ornithologischen Gebiet in Italien und zu einem der wichtigsten in Europa. Halb auf dem Land, halb auf dem Wasser, ist das Po-Delta reich an Lebensmitteln aus dem Meer und vom Land: Aale, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Seebrassen und Seezungen; Wolfsbarsch, Reis, Radicchio und Spargel; Kürbis, Pilze und Trüffel und vieles mehr. Zur Begrüßung werden Sie eine Manufaktur für marinierten Fisch besichtigen. Die Stadt Comacchio hat ihre wirtschaftlichen Wurzeln in der Fischerei und der Aalverarbeitung. Dieser Fisch lebt in den brackigen Comacchio-Tälern, wo er einen perfekten Lebensraum für seine Fortpflanzung findet. Die antike Manufaktur hält die Kultur und Geschichte der Verarbeitung des Aals am Leben. Sie ist nicht nur ein Museum, sondern in den Monaten Oktober bis Dezember auch eine aktive Fabrik, in der Aale, Anchovis und Sardellen verarbeitet werden. Nach einer kleinen Verkostung besuchen Sie die hübsche Stadt Comacchio. Bei einem Rundgang durch die charakteristische Lagunenstadt wird klar, warum diese auch Klein-Venedig genannt wird: Der malerische Ort ist von zahlreichen Kanälen durchzogen, über die typische Ziegelsteinbrücken führen. Gemeinsames Mittagessen mit lokalen Spezialitäten. Es gibt den köstlichen Aal von Comacchio zu probieren, gegrillt, gedünstet oder mit Kohl, in Essig mariniert oder in einem delikaten Risotto gekocht.

Am Nachmittag unternehmen Sie einen Bootsausflug, bei dem man aus entspannter Perspektive das einzigartige, malerische Naturschauspiel mit seiner vielfältigen Flora und Fauna hautnah erleben kann. Das Boot ist in den Lagunen von Comacchio das einzige Verkehrsmittel, um zu einem Ökosystem von spektakulärer Schönheit zu gelangen, in dem auch Flamingos ihren Lebensraum gefunden haben. Die Fischer haben sich das instinktive Verhalten der Aale zu Nutze gemacht und schon vor vielen Jahrhunderten ein geniales Fangsystem entwickelt, das noch heute eingesetzt wird. Da der Aal nur in einer kurzen Zeitspanne gefischt werden kann, wird er zur Konservierung in Essig mariniert. Dazu wird er auf Spießeln gekocht und in Holzbehältern in Salz gelagert. Das Geheimnis liegt in der Zubereitungsart und der Verwendung des wilden Aals aus den Lagunen. Während der Bootsfahrt können Sie neben der Natur, auch die sogenannten ‚casoni‘, antike Fischfangstationen betrachten. Rückfahrt nach Bologna und Abendessen zur freien Verfügung.

7. Tag: Parmesan, Maserati und Lambrusco

Nach dem Frühstück geht die Fahrt in Richtung Westen, diesmal zu einem biologisch geführten Milchhof, wo Parmesan nach historischem Rezept hergestellt wird. Hier lernen Sie die Herstellung und Reifung des Käses kennen und dürfen gerne probieren! Parmigiano Reggiano ist sicher einer der bekanntesten Käse der Welt und gilt für viele als die vielseitigste Käsesorte überhaupt. Zur Herstellung von Parmigiano Reggiano werden an diesem Hof täglich 7.000 Liter Milch verarbeitet. Die runden Laibe lagern zur Reifung für mindestens 12, meistens aber 24 Monate und länger in speziellen Kellern. Während der Käse reift, geht der Inhaber einem Hobby nach, das zugleich ein auch Wahrzeichen der Region Emilia Romagna ist: teure Sportwagen. In der Nähe sind die Werke von Ferrari, Ducati, Maserati und Lamborghini angesiedelt. Sie dürfen heute die Privatsammlung historischer Maseratis besichtigen. Sie erfahren viel über das bewegte Leben des Inhabers, einem der berühmtesten Geschäftsmänner Modenas, und mit etwas Glück wird er Sie sogar persönlich begrüßen.

Die Fahrt geht weiter zum hübschen Dorf Castelvetro, bekannt für den Anbau des Lambrusco-Weins in den umliegenden Hügeln. Bummeln Sie durch das malerische historische Zentrum mit Gässchen, malerischen Piazze und alten Türmen. Sie haben hier auch Zeit, eine Kleinigkeit zu Mittag zu essen oder einen feinen Cappuccino zu trinken. In der Umgebung besuchen Sie das Weingut Fattoria Moretto, das von den Brüdern Altariva nach zertifiziert biologischen Richtlinien bewirtschaftet wird. Ähnlich wie bei der Herstellung von Parmigiano Reggiano ist auch die Herstellung von Lambrusco eine Wissenschaft und Kunst für sich. Vor Ort wird Sie einer der Brüder empfangen und zu einem Spaziergang durch den Weinberg und seinen Weinkeller einladen. Die Emilia erstreckt sich von der Po-Ebene bis zur Toskana. Der Boden ist fruchtbar – dies ist das Land des Lambrusco. Ein Wein, der nicht immer an Qualität erinnert, doch es gibt inzwischen fabelhafte Exemplare dieses Rotweins - herbe, kernige Weine, die sich hervorragend mit der lokalen Küche vertragen, etwa mit Prosciutto di Parma, gereiftem Parmesan oder den Pilzgerichten des Hinterlandes.

Am Abend laden wir Sie zu einem Vier-Gänge-Menü in einer schönen Osteria mitten im historischen Stadtzentrum von Bologna ein. Dieses gemütliche Restaurant mit traditioneller Küche aus Bologna ist eine der bekanntesten Adressen der Stadt. Das Lokal ist seit 1955 in der Hand der Familie Cesari, die ihren Stammgästen Tradition garantiert.

8. Tag: Abreise

Nach dem Frühstück bleibt noch Zeit für einen Stadtbummel, bevor Sie ein privater Bus zum Flughafen Bologna bringt.

Ihre Unterkunft

Hotel Touring****, Bologna (7 Nächte)

Generelle Hinweise

Zuschlag Businessclass auf Anfrage.

Wir bitten zu beachten, dass im Rahmen der inkludierten Mahlzeiten 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 oder Ihre Reiseleiter 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.

Diese Reise ist für Personen mit eingeschränkter Mobilität grundsätzlich nicht geeignet. Nähere Informationen hierzu erhalten Sie gern telefonisch bei uns.

Stornierungsbedingungen laut AGB des Veranstalters.

Eine Kreditkartenzahlung per VISA oder Mastercard ist möglich. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem ZEIT REISEN Kundenservice.

Den CO₂-Ausstoß für sämtliche Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie das Landprogramm kompensieren wir für Sie!

Termine und Preise

Für die Buchung dieser Reise erhalten Sie pro gebuchter Person **31 Bonuspunkte**. Weitere Informationen zu unserem Bonusprogramm finden Sie unter www.zeitreisen.zeit.de/bonus

Beginn	Ende	Anzahl Teilnehmer	Preis	EK-Zuschlag
04.05.2024	11.05.2024	Min. 8, Max. 16	3.140 €	490 €

07.09.2024	14.09.2024	Min. 8, Max. 16	3.140 €	490 €
05.10.2024	12.10.2024	Min. 8, Max. 16	3.140 €	490 €

Preise pro Person

Enthaltene Leistungen

- Linienflüge (Economyclass) mit Lufthansa ab/bis Frankfurt
- Alle Transfers im privaten klimatisierten Reisebus
- Sieben Übernachtungen inklusive Frühstück, 3x Abendessen (2x 3- und 1x 4-Gänge-Menü), 3x Mittagessen, sechs Verkostungen, darunter zwei Weinverkostungen mit Snacks
- Programm, Besichtigungen und Eintritte laut Reiseverlauf
- Audiosystem bei den Besichtigungen in Bologna, Modena und Parma
- Reiseführer-Code zur Auswahl aus dem Online-Shop
- Den CO₂-Ausstoß für sämtliche Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie das Landprogramm kompensieren wir für Sie!

Nicht enthaltene Leistungen

- Bahnreise Rail & Fly, zzt. 85 € (2. Kl.), 155 € (1. Kl.)
- Innerdeutsche Anschlussflüge: 130 €
- Tourismussteuer: 3-5 € p. P./Nacht (je nach Termin), zahlbar bei Abreise (Stand: 07/2023)
- Nicht genannte Mahlzeiten und Getränke, Trinkgelder
- Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen bietet Ihnen gern unser Partner, die HanseMercur

Veranstalterpartner

Reisen mit Sinnen

Kontakt und Beratung

Ihr ZEIT REISEN Kundenservice Team

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/genussreise-emiliaromagna