

Kultur- und Genussreise Abruzzan



©artefakt

Gönnen Sie sich ein wahrhaftes Kultur-Genuss-Erlebnis im Herzen Italiens, begegnen Sie innovativen Erzeugern, und genießen Sie die Aromen des Apennins und der See.

Die Abruzzan sind eine weithin unentdeckte Kulturregion. Hier verbinden sich eine lange Meeresküste, weites Hügelland und imposante Berge, dazu viel Kultur, bodenständige Kulinarik und hervorragende, aromatische Weine zu einem Genussland. Sie begegnen Erzeugern in ihren Hainen und Gärten, Ihre Fragen werden diskutiert, Sie verkosten sich genüsslich durch die Kulturlandschaft, und lassen Ihre Seele auf italienische Weise baumeln. Ein Espresso hier, ein Gelato dort. Auch die Zeitenwende in der Weinwirtschaft bringt spannende Einblicke. Quereinsteiger, Newcomer und top ausgebildete Winzerkinder sorgen mit fantastischen Weinen für frischen Wind im Montepulciano di Abruzzo und Co. Ihnen widmen wir unsere Aufmerksamkeit im Besonderen. Die Reise rahmt Geschmackserlebnisse und Besuche bei Produzenten mit einem spannenden Kulturprogramm. Sie erfahren Interessantes und erleben neben einigen Unesco-Welterbestätten, wie den Gran Sasso Nationalpark und der Trabocchi-Küste, auf intensive Weise die Schönheit dieser Region. Man verwöhnt Sie mit lokaltypischer Kulinarik, spannenden Weinen und Delikatessen.

Termin: 20.5.2025 | 18.09.2025

Dauer: 8 Tage | Code 268

Preis: ab 2.999 €

Höhepunkte der Reise

- Einzigartiges Flair im Unesco-Weltkulturerbe Santo Stefano di Sessanio
- Köstlichkeiten aus dem Gran Sasso-Nationalpark
- Frischer Seefisch auf einem urigen Traboccho
- Treffen mit jungen, engagierten Erzeugern
- Architektur in der Kunststadt Atri

Ihre Reiseleitung

Diana Rohrbach

ist unabhängige Wein- und Genuss-Referentin, im Club der Weinakademiker und im FUW-Fachverband unabhängiger Weinreferenten organisiert. Sie ist gut vernetzt und kennt die Erzeuger persönlich. Ihre fachliche Befähigung basiert auf dem renommierten WSET Diploma und dem PAR Master.

Sie ist langjährige Kooperationspartnerin und Weinberaterin der arteFakt Olivenölkampagne. arteFakt-Begründer Conrad Bölicke stellte die Weichen für

ihre professionelle Entwicklung hin zur kundigen Olivenölexpertin. Ihr kulinarisches Herz schlägt für die echte lokaltypische Küche. Sie probiert, lernt und kommuniziert gern. Große Freude hat sie an Nachwuchstalenten, die in ihrer Heimat altbewährte Traditionen mit innovativen Methoden verknüpfen.



Hinweis

Unser Fokus richtet sich auf die Besuche in kleinen Manufakturen und auf Farmen, die von jungen Familien und visionären Rückwanderern betrieben werden, darauf, Land und Leute kennenzulernen und deren Arbeitsweisen im Hinblick auf die Zukunft zu verstehen.

Auf dieser Reise tragen wir all unser Expertenwissen zusammen und bereichern es gemeinsam weiter an. Sie treffen Erzeuger, lernen voneinander, erfahren und diskutieren wichtige Argumente. Wie wirkt sich die globale Klimasituation aus und ist Permakultur im Hinblick auf die Resilienz gegenüber dem Klimawandel ein förderliches Mittel? Was bedeutet der Begriff Terroir für die Weine und die Olivenöle? Diese Genussreise ist eine Reise in die Langsamkeit, ganz im Sinne des Slow-Food-Gedankens. Es sei erwähnt, dass Wein nicht gleich Wein ist, genau wie die lukullischen Longrunner dieses wunderbaren Landstrichs. Freuen Sie sich auf echte ehrliche Genüsse und Weine mit wahren Herkunftscharakter in Typizität und Bodenständigkeit.

Ihr Reiseverlauf



1. Tag: Anreise | Prächtige Natur im Apennin

Willkommen in Italien. Schon die Anfahrt von Rom aus und der Ausblick auf die Berge der Abruzzen ist für jeden Naturliebhaber ein Erlebnis. Ganz richtig, diese Reise beginnt in Rom. Vom Flughafen aus führt uns der Weg nach Osten durch die lieblichen Landschaften Latiums in die beeindruckende Bergwelt der Abruzzen.

Unser Ziel ist der Gran Sasso Nationalpark, Unesco-Weltnaturerbe. Hier liegt ein Kleinod, ein Ort, wie aus der Zeit gefallen. Santo Stefano di Sessanio ist mit seinen alten Mauern zauberhaft in die Hügel eingebettet und folgt einem außergewöhnlichen Konzept. Das ehemals verlassene Dorf erfuhr durch einen visionären Hotelier eine neue Ära. Heute ist es Lebensmittelpunkt von 115 Einwohnern. Schafwirtschaft spielte und spielt heute noch eine wichtige Rolle. Man webte aus der Wolle feine Stoffe, bereitete schmackhafte Käse aus der Milch und trocknete das Fleisch der Lämmer zu Schinken. Ein sogenanntes Albergo Diffuso – ein Hotel, aufgeteilt in unterschiedliche Gebäude – ist unser behaglicher Ausgangsort für die nächsten Tage im Nationalpark Gran Sasso. Freuen Sie sich auf eine erste Erkundungstour durch den fast mystischen Ort.

Anschließend treffen wir uns auf einen Aperitivo in der Cantinone des Hotels. Hier stimmt Sie Ihre Reiseleitung kurzweilig auf die gebietsspezifischen Merkmale in Sachen Wein, Kulinarik und Geografie ein. Am Abend lassen wir uns im rustikalen Restaurant Locanda Sotto Gli Archi mit einem lokaltypischen Degustationsmenü verwöhnen. Selbstverständlich können Sie auf den ein oder anderen schmackhaften Wein dazu bauen. Ausklang nach eigenem Gusto.

2. Tag: Traditionen, Kult und die schroffe Schönheit der Gipfel

Genießen Sie Ihr Frühstück, bevor es uns weiter in den Süden lockt. Es geht nach Sulmona, in die Stadt der bunten, schokoladigen Confetti. Ihr Mittelpunkt an diesem Tag ist der Markt der hiesigen Farmer. Hier werden handgemachte Käse, Wurst- und Schinkenwaren, herrlich knackig-bunte Gemüse und Früchte bis hin zu Wollartikeln und Honig feilgeboten. Eine Insiderin zeigt uns die für den Dichter Ovid so wichtige Stadt. An den Confetti kommt man einfach nicht vorbei, oft in herrlich kunstvoll arrangierten Sträußen präsentiert. Die Mandel ist dafür unentbehrlich, sie ist die Königin unter den Zutaten. Am Mittag machen wir uns auf den Weg, die Hochebene des Campo Imperatore zu erkunden. Eine ganz andere Welt, die sich in einer menschenleeren und kargen Vegetation eröffnet.

Es ist Mittagszeit, und die dünnere Bergluft wirkt womöglich bereits appetitanregend. Im Ristoro Mucciante, einer Kult-Institution, empfängt man uns an rustikal, mitten in der Landschaft aufgestellten Tischen.

Es ist das Land der Schafhirten und wenig verwunderlich, dass dort Arrosticini vom Grill gereicht werden. Spieße, die mit unterschiedlichen Stücken von frisch geschlachtetem Schaffleisch belegt werden. Dazu ein kühles Getränk und wir sind bereit für eine kleine Bergexkursion. Ein Wanderguide zeigt uns die Schönheit der Natur. Mit etwas Glück treffen wir Hirten mit ihrer Herde und sehen Pferde, Wild, Hirtenhunde und natürlich Vögel. Das ist »benessere« pur – das italienische Wort für Wellness, zu deutsch Wohlbefinden. Mit wunderbaren Eindrücken fahren wir durch die Bergwelt des Gran Sasso Nationalparks zurück zu unserem Refugium in Santo Stefano. Hier haben Sie Freizeit und können den Abend nach eigenen Wünschen gestalten. Ein gutes Buch, ein Spaziergang, ein schmackhaftes Essen, guter Wein, ... Viel Vergnügen.

3. Tag: Filmreif, Naturgewalt und bizarre Schönheit

Eine der wohl spektakulärsten Ansichten des Stiefels ist Rocca Calascio, einsam auf einem Felsen auf 1.460 Metern gelegen. Ein Ort, wie in Szene gesetzt. Dieser schöne Ort ist am Morgen unser erstes Ziel. Schon nach kurzer Fahrt erreichen wir das Dorf Calascio. Von dort aus geht es zu Fuß hoch zur Burg. Wunderschöne Aussichten eröffnen sich, die auch schon Sean Connery im Filmepos »Der Name der Rose« überwältigten.

Unser Weg führt uns dann in die Universitätsstadt L’Aquila, der Hauptstadt der Abruzzen. Sie liegt auf etwa 715 Meter Höhe am Fuße des Gran Sasso Nationalparks. Eine Gästeführerin zeigt uns ihre Stadt. Sie berichtet Interessantes über die markanten Punkte, wie den Brunnen der ‚99 Cannelle‘, die spanische Burg und den prächtigen Domplatz. In einer traditionsreichen Pasticceria empfängt man uns zu einer Betriebsführung. Zu dieser Jahreszeit fertigt man dort Feingebäck und köstliche Liköre, etwa aus Ginster. Wir überzeugen uns von der Qualität sogleich vor Ort. Im Anschluss haben Sie freie Zeit, um die Schönheit der Stadt selbst nach Herzenslust zu erkunden. Sie ist unglaublich sehenswert, auch wenn nach dem Erdbeben 2009 vieles der mittelalterlichen Bausubstanz zerstört wurde. Glücklicherweise ist dennoch viel der historischen Architektur erhalten: Kirchen und Fresken aus dem Mittelalter, der Renaissance und dem Barock, schmucke Innenhöfe, prächtige Arkaden und antike Adelspaläste. Genießen Sie Ihre Zeit bei einem Espresso oder einer guten Pasta.

Es geht weiter durch die Berglandschaft. Wir gönnen uns einen kurzen Schlenker nach Bominaco, dessen Architektur von den Benediktinern geprägt wurde. In Navelli erwartet man uns am frühen Abend und zeigt uns, wie die hiesige Pasta per Hand zubereitet wird, und erzählt uns von der Tradition des Safrans in dieser Gegend. Selbstverständlich werden wir in dieser Antica Taverna mit einem typischen Menü und auch eben dieser besonderen Pasta verwöhnt.

4. Tag: Kontraste – Mit allen Sinnen

Am Morgen frühstücken Sie noch einmal im historischen Ambiente und atmen frische Gran Sasso Bergluft. Wir verabschieden uns und fahren Richtung Adria. Ab hier widmen wir uns den Weinen der Abruzzen. An dieser Stelle sei erwähnt, dass in den vier Weinregionen der Abruzzen zurzeit etwa 36.000 Hektar Rebfläche bewirtschaftet werden. Die bekanntesten geschützten Herkunftsprädikate sind Montepulciano d’Abruzzo, Trebbiano d’Abruzzo, Cerasuolo d’Abruzzo und Villamagna. Sie befinden sich in der Gegend von Chieti, unserem Ziel für die nächsten Tage, und in den Regionen um Pescara, Teramo und L’Aquila. König der hiesigen Weingärten ist der rote Montepulciano, die Basis des Montepulciano d’Abruzzo, zu dem auch die Rosé-Variante Cerasuolo gehört. Montepulciano ist gegenwärtig auf rund 17 000 Hektar gepflanzt. Neben der weißen Trebbiano d’Abruzzo gewinnen auch andere endemische Sorten wie Pecorino, Passerina und Cocciola an Bedeutung.

Unterwegs halten wir in Alanno in der legendären Podere Castorani. Das Weingut der Castoranis liegt wunderschön in den Hügeln des Majalla Nationalparks auf 350 Metern Höhe. Raffaele Castorani bewirtschaftet seine Reben seit jeher biologisch. Im Mittelpunkt des imposanten Guts steht das prächtige Herrenhaus. Auf den Rebflächen baut Raffaele überwiegend Montepulciano an. Für die aromatischen Weißweine verlässt er sich auf Trebbiano, Malvasia, Cocciola, Pecorino und Passerina. Wir werden zu einer Führung mit anschließender Weinverkostung und einem Lunchmenü empfangen.

Am Nachmittag beziehen wir unsere Zimmer an der Küste. Wir residieren im La Chiave dei Trabocchi. Trabocchi, das sind Häuser auf dem Wasser für den Fischfang ohne Boot. Es ist eine äußerst praktische Methode, direkt an der Küste Seefische zu fangen. Diese alten, auf Stelzen ins Meer gebauten Fischfanghäuschen haben ein ganz eigenes Ambiente. Glücklicherweise werden an diesem Abend in einem Traboccho zum typischen Fischessen erwartet. Selbstverständlich genießen wir Wein aus den Abruzzan dazu. Freuen Sie sich auf den Abend mit einer feinen Brise.

5. Tag: Auf der Suche nach dem vollendeten Olivenöl

Wir fahren heute in die Hügel um die quirlige Hafenstadt Pescara. In Castelenti lernen wir eine besondere Dame kennen. Sie ist Olivenölmüllerin, Olivenöl-Sommeliere und steht einem Prüfpanel für Olivenöle vor. Dr. Roberta Tini ist langjährige Partnerin der arteFakt Olivenölkampagne. Ab hier sprechen wir nicht mehr einfach nur von Olivenöl, sondern von EVOO – Extra vergine Olio di Oliva. Was es damit auf sich hat, erfahren wir von Roberta in den Olivenhainen ihrer Farmer und in ihrer Olivenmühle. Freuen Sie sich auf einen Austausch mitten in der Natur, kombiniert mit zeitgemäßer Technik und einem Picknick im Olivenhain.

Ein Winzer gesellt sich hinzu und stellt uns seine Collection vor. So ein gutes Glas Wein inmitten eines Olivenhains, umgeben von freundlichen Menschen – das ist einer dieser Momente, die man gern in Erinnerung trägt. Am Nachmittag schauen wir uns auf einem geführten Rundgang Pescara an. Mit etwas Glück können wir einen der wichtigen Fischmärkte besuchen und sehen fangfrische Krustentiere, Pulpo, Sardinen, Doraden und Loup de Mer. Roberta gesellt sich abends zu uns, und wir genießen gemeinsam den Fang des Tages mit erfrischendem Wein.

6. Tag: Terra e Mare

Gleich nach dem Frühstück machen wir uns auf, unser Aromaspektrum zu erweitern. Wir besuchen in den Hügeln der Gemarkung Chieti die Weinberge des Guts Collefrisio. Nach einem kleinen Weinbergspaziergang überzeugen wir uns von der Qualität der biologisch erzeugten Weine direkt in der Cantina. Im Anschluss fahren wir ganz gemütlich weiter in die Hügel zu einem Belvedere, um die Ausblicke in die Landschaft zu genießen. Frische Luft macht bekanntlich Appetit. So haben wir kurzerhand in einem Restaurant mit historischer Olivenmühle für eine gute Mittags-Pasta reserviert. Der Abend gehört der See. Wir fahren in den Süden und steigen im Hafen von Vasto auf ein RIB-Boat. Bei geeigneter Wetterlage geht es ins herrlich blau. Wir genießen mit einem Aperitivo die Schönheit der Costiera die Trabocchi vom Wasser aus. Den weiteren Abend verbringen wir in der schmucken Altstadt von Vasto. Hier haben Sie Freizeit und können den Ort in Ihrem eigenen Takt erleben.

7. Tag: Das Aroma der See – Ein Tag am Meer

Auch an diesem Morgen beleuchten wir die individuellen Gegebenheiten eines Weinguts. Wir besuchen die Jungwinzerin Sara Tilli. Wir werden mit ihr besprechen, worauf sie Wert legt und welche Maßnahmen sie ergreift, um auch in Zukunft hinsichtlich der Klimaerwärmung mit ihrer Mikroproduktion auf 15 Hektar stark zu sein. Was die Weine der Abruzzen einzigartig macht, ist die Nähe der Berge zum Meer. Starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, viel Sonne und ausgewogene Niederschläge sorgen für die langsame Entfaltung der Aromen in den Weinbeeren. Bei sorgsamer Bereitung ist das, neben dem Faktor Zeit, die halbe Miete für ein spannende Weine. Freuen Sie sich auf eine Verkostung mit einer Newcomerin. Am Nachmittag haben Sie Zeit, das Meer zu genießen. Am Abend treffen wir uns in einem renommierten Traboccho zum gemeinsamen Fischessen in Ortona.

8. Tag: Der feine Unterschied

Es geht noch einmal nordwärts an der Küste entlang in die Hügel um die Kunststadt Atri. Wir treffen Piero, der ein Herzensprojekt in den letzten Jahren unweit des Unesco-Weltnaturerbes der Calanchi umsetzen konnte. Die Calanchi sind erodierte Felsformationen, die sich in groben Wellen im Steinboden bizarr aufspalten. Er führt uns in seine biodynamisch angelegten Weingärten, zeigt uns seine Stadt, die für Kultur und ausgezeichnete Kulinarik bekannt ist, und führt uns durch seine bereits jetzt hochbeachtete Wein-Collection. Am Abend sehen wir uns die Stadt Ortona näher an und spazieren durch die Gassen. Genießen Sie die Zeit in der pittoresken Hafenstadt und lassen sich treiben. Späterhin kommen wir wieder zusammen und schlemmen eine ofenbefeuerte Teigware, die auf der ganzen Welt eine große Anhängerschaft hat. Pizza, die Rede ist von handgemachter Pizza. Herrlich einfach und so gut. Ein Spaziergang bringt uns zum Hotel, und wer mag, gönnt sich vielleicht noch einen kleinen Amaro an der stylischen Hotelbar.

9. Tag: Fare well Abruzzo | Heimreise oder Verlängerung

Am Morgen genießen Sie ein letztes Frühstück. Check-out aus dem Hotel, Verabschiedung und Transfer zum Flughafen Rom Fiumicino.

Ihre Unterkunft/Unterkünfte

Während dieser Rundreise wohnen Sie in individuellen sowie gehobenen landestypischen Premiumhotels auf dem Lande und am Meer. Beide Hotels haben ihren eigenen Stil. Sie sind mit moderner Technik ausgestattet und auch die Annehmlichkeiten eines international geführten Hauses. Die Zimmer sind freundlich und gemütlich mit einem Bett, Sitzmöbel und Schreibtisch bzw. Lesecke ausgestattet.

Hotel Sextantio **, Santo Stefano di Sessanio (3 Nächte)**

Das Sextantio Santo Stefano di Sessanio legt großen Wert auf Bodenständigkeit, jedoch stets mit dem gewissen Hauch Luxus und größtmöglichem Komfort. Hier ist die Ausstattung bewusst auf das Wesentliche reduziert. Ein TV-Gerät oder Telefon werden Sie vergeblich suchen. Dafür haben Sie einen Kamin, dicke Steinwände, edle Hölzer und wunderbare Ausblicke. Eine absolute Institution in Sachen Gastlichkeit, stets mit Komfort, Authentizität und charmantem Konzept – ein Albergo Diffuso. Es bietet exklusive Unterkünfte im mittelalterlichen Dorf Santo Stefano di Sessanio, inmitten der Hügel der Abruzzen, 1.250 Meter über dem Meeresspiegel. Dieses spektakuläre Bergdorf ist perfekt erhalten. Die Zimmer erwarten Sie in authentischen Altbauten. Das Design ist reduziert und einfach. Elegante Möbel, lokale Stoffe, alte Kamine und Holzdecken aus dem 17. Jahrhundert schaffen ein wohliges Ambiente.

Einzigartig, man möchte meinen in einer anderen Zeit zu sein, wenn da nicht so einiges mit modernen Technologien, wie Fußbodenheizung und ferngesteuerter Beleuchtung kombiniert wäre. Das Sextantio verfügt über ein Restaurant, das eine große Auswahl an lokalen Spezialitäten bietet, die mit frischen Produkten von den umliegenden Feldern zubereitet werden. Das Hotel bietet 30 Zimmer, eine Weinstube, ein Restaurant, ein Tagungsraum und eine Rezeption, die in unterschiedlichen Gebäuden arrangiert sind, die früher als Scheunen, Ställe, Weinkeller, Bauern- oder Hirtenunterkünfte genutzt wurden.

Noch etwas zum Dorf: Santo Stefano di Sessanio liegt im Nationalparks Gran Sasso und Monti della Laga. Das mittelalterliche Dorf mit seinen hochgelegenen Wohnhäusern, die von einer befestigten Mauer umgeben sind, gehört noch heute zu den charakteristischsten historisch-topografischen Elemente der italienischen Landschaft. Die Unversehrtheit des Territoriums und der historischen Gebäude hat sich in einigen der Dörfer in den Apenninen gerade deshalb erhalten, weil sie im allgemeinen Kontext der Verarmung des italienischen Südens und der Abwanderung ihrer Bewohner entvölkert wurden. Den Ort bewohnen heute etwa 115 Einwohner. Ihm liegt ein besonderer Spirit inne. Daher haben wir uns entschlossen, die Gastlichkeit dieses Orts zu unserem Ausgangspunkt für die ersten Tage unserer Abruzzen Kultur-Genuss-Reise zu machen.

Hotel La Chiave dei Trabocchi ***, San Vito Chietino (5 Nächte)**

Freuen Sie sich auf Zimmer mit Meerblick! Das Hotel liegt in San Vito di Chietino mit Blick auf die zum Greifen nahe blaue Adriaküste. Es ist modern, gradlinig designt und in Weiß gehalten. Nur ein kurzer Fußweg und Sie erreichen den hauseigenen Sand-Kiesel-Strand. Ein Garten bietet zusätzlichen Raum für Entspannung und Erholung im Freien. Alle 49 Zimmer sind klimatisiert und bieten einen komfortablen Rückzugsort nach einem Tag voller Erkundungen. Jedes Zimmer verfügt über ein eigenes Bad mit kostenfreien Pflegeprodukten und einer Dusche. Sie starten jeden Morgen mit einem Frühstück vom vielfältigen Buffet in den Tag. Den Abend können Sie an der stilvoll designten Bar ausklingen lassen, oder Sie gönnen sich eine gute Flasche Biowein in der weitläufigen Gartenanlage. Alles in allem, ein Haus mit hoher Aufenthaltsqualität. Im hauseigenen Restaurant werden frischer Seefisch und lokaltypische Gerichte serviert.

Programmhinweise**Klima und Reisezeit**

In den Abruzzen ist es zu dieser Zeit bereits mit etwa 23 °C angenehm warm. Es ist dennoch durchaus möglich, dass es mal regnet, aber auch die Sonneneinstrahlung ist nicht zu unterschätzen. Ferner ist in größeren Höhen damit zu rechnen, dass es zumindest kurz recht kühl werden kann.

Hinweise

Die ausgeschriebenen Reiseabläufe sind unter Vorbehalt zu verstehen. Änderungen der Routenführung und des Programms behalten wir uns im angemessenen Umfang vor. Ihre Reiseleitung kennt sich gut aus, ist gut vorbereitet und wird die Reise für Sie, den örtlichen Gegebenheiten auch in Bezug auf die Wetterbedingungen und menschlichen Grundbedürfnisse, stets souverän anzupassen wissen. Insiderführungen und der Austausch mit lokalen Akteuren finden i.d.R. meist in englischer Sprache statt. Bei Bedarf übersetzen wird übersetzt.

Gut zu wissen

Im Süden ist es gang und gäbe, das Abendessen frühestens gegen 19.30 Uhr, eher gegen 20 Uhr zu zelebrieren. Darauf haben wir unsere Planungen ausgelegt. Wir empfehlen Ihnen, für die Besuche auf den Farmen, Weingütern und in den Kulturstätten festes Schuhwerk, Sonnenschutz und eine Kopfbedeckung. Es sei erwähnt, dass wir fast jeden Tag lange unterwegs sind.

Generelle Hinweise

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 ist nicht möglich. Zu den Zahlungsmodalitäten erhalten Sie weitere Informationen von unserem ZEIT REISEN Kundenservice.

Alle unsere Partnerveranstalter sind vertraglich verpflichtet, einen Klimaschutzbeitrag für den CO₂-Ausstoß auf den gemeinsam angebotenen Reisen zu entrichten und in sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte zu investieren. Einmal jährlich werden die Projekte durch ZEIT REISEN abgefragt und dokumentiert.

Termin und Preise

Für die Buchung dieser Reise erhalten Sie pro gebuchter Person **30 Bonuspunkte**. Weitere Informationen zu unserem Bonusprogramm finden Sie unter www.zeitreisen.zeit.de/bonus

Beginn	Ende	Anzahl Teilnehmer	Preis	EZ-Zuschlag
20.05.2025	28.05.2025	Min. 12, Max. 18	2.999 €	500 €
18.09.2025	26.09.2025	Min. 12, Max. 18	2.999 €	500 €

Preise pro Person

Enthaltene Leistungen

- 3 x Übernachtung im einzigartigen historischen Luxushotel in Santo Stefano di Sessanio inklusive reichhaltigem Frühstück, 5 x Übernachtung im modernen 4* Sterne-Hotel in Strandnähe in San Vito di Chietino inklusive reichhaltigem Frühstück
- 6 x Abendmenü in Restaurants, im Hotel und in Trabocchis
- Besuche, Tastings und Führungen, Rundgänge und Eintritte laut Programm
- Transfers im modernen, klimatisierten Reisebus ggfs. Van
- Durchgehende Experten-Reiseleitung und freie Genießerzeit
- Ein Du-Mont Reiseführer pro Buchung
- Alle unsere Partnerveranstalter sind vertraglich verpflichtet, einen Klimaschutzbeitrag für den CO₂-Ausstoß auf den gemeinsam angebotenen Reisen zu entrichten und in sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte zu investieren.

Nicht enthaltene Leistungen

- Anreise nach/ab Rom Fiumicino – gern unterbreiten wir Ihnen ein Flugangebot
- Nicht genannte Mahlzeiten und Getränke
- Trinkgelder
- Gästebeiträge/Citytax
- Reiserücktrittskosten- und weitere Versicherungen bietet Ihnen gerne unser Partner, die HanseMerkur

Anreiseempfehlung

Mit dem Flugzeug landen Sie am Flughafen Rom Fiumicino - Leonardi da Vinci. Planen Sie bitte so, dass Sie rechtzeitig und entspannt ankommen. Um 12.30 Uhr treffen wir uns am Flughafen an einem zentralen Punkt. Wir nehmen im Bus Platz und genießen die entspannte Fahrt durch die Landschaft Latiums in die Abruzzen. Für die Rückreise planen Sie Ihren Flug bitte so, dass Sie **frühestens** um 15.45/16.00 Uhr Ihren Flug antreten.

Es ist geplant, am 28.5.2025 um 13 Uhr mit unserem Bus am Flughafen Rom Fiumicino anzukommen. Wir sind Ihnen gern bei der Buchung der An- und Rückreise behilflich. Zudem verlängern wir Ihr Reiseerlebnis ebenso gern. Sprechen Sie uns, Ihre Wünsche betreffend, gern an.

Veranstalterpartner

Natur Pur Wine & Food Travel

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/genuss-abruzzen

Anreiseempfehlung

Mit dem Flugzeug landen Sie am Flughafen Rom Fiumicino - Leonardi da Vinci. Planen Sie bitte so, dass Sie rechtzeitig und entspannt ankommen. Um 12.30 Uhr treffen wir uns am Flughafen an einem zentralen Punkt. Wir nehmen im Bus Platz und genießen die entspannte Fahrt durch die Landschaft Latiums in die Abruzzen. Für die Rückreise planen Sie Ihren Flug bitte so, dass Sie **frühestens** um 15.45/16.00 Uhr Ihren Flug antreten.

Es ist geplant, am 28.5.2025 um 13 Uhr mit unserem Bus am Flughafen Rom Fiumicino anzukommen. Wir sind Ihnen gern bei der Buchung der An- und Rückreise behilflich. Zudem verlängern wir Ihr Reiseerlebnis ebenso gern. Sprechen Sie uns, Ihre Wünsche betreffend, gern an.

Veranstalterpartner

Natur Pur Wine & Food Travel

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/genuss-abruzen