

Kultur-und Genussreise Apulien – Oliven, Weine und Begegnungen



©alex.pin

Ein authentisches Kultur- und Genusserlebnis in Süditalien, kombiniert mit Entspannung auf dem Land und Zeit am Meer.

Apulien ist eine besondere Kulturregion. Sie avanciert zurzeit vom Geheimtipp zu einer weltweit beachteten Weinregion. Von hier kommen wunderbare Rotweine und einige der besten Olivenöle Italiens. Apulien ist das Land der Oliven. Auf den Ebenen der Stiefelferse wachsen mehr als 60 Millionen Olivenbäumen. Sie besuchen Erzeuger in ihren Hainen und Gärten, verkosten sich genüsslich durch die Kulturlandschaft und lassen die Seele nach Art des ‚Dolce far niente‘ baumeln. Geschmackserlebnisse und Besuche bei den Produzenten werden von einem spannenden Kulturprogramm gerahmt: Sie erfahren Wissenswertes und besichtigen neben Matera auch das achteckige Schloss Castel del Monte aus der Zeit des Stauferkaisers Friedrich II. Man verwöhnt Sie mit lokaltypischen Köstlichkeiten, aromatischen Weinen und Delikatessen. Kommen Sie mit der Weinakademikerin Diana Rohrbach auf eine wunderbare Kultur-Genuss-Reise, und gönnen Sie sich den Geschmack des wahren Apuliens.

Termin: 23.4.2025

Dauer: 8 Tage | Code 760

Preis: ab 2.799 €

Höhepunkte der Reise

- Besuche bei Erzeugern mit Profil – exzellentes Olivenöl und ausgezeichnete Weine
- Unesco-Weltkulturerbe und Kulturhauptstadt 2019: Matera
- Der Geist Friedrichs des II. im Castel del Monte
- Das mondäne Polignano a Mare während bei einer vergnüglichen TukTuk-Tour

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. Land und Leute ganz nah kennenzulernen und deren Schaffensweisen im Hinblick auf die Zukunft zu verstehen.

Auf dieser Reise tragen wir all unser Expertenwissen zusammen und reichern es gemeinsam weiter an. Sie treffen Erzeuger, lernen voneinander, erfahren und diskutieren wichtige Argumente.

Wie wirkt sich die globale Klimasituation hier 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: Lebensart im bunten Bari

Willkommen in Italien! In Bari sind Sie mittendrin – im wahren Italien. Nach Ihrer individuellen Ankunft und dem Check-In gegen 15 Uhr begrüßt Sie Ihre Reisebegleiterin Diana Rohrbach um 17 Uhr im Hotelfoyer und entführt Sie zu einem ausgedehnten Spaziergang durch die quirlige Innenstadt. Das schmucke Centro storico ist bekannt für seine kulinarische Vielfalt. Überhaupt ist Apulien berühmt für traditionelle, authentische Speisen. Vieles, nahezu fast alles, wächst hier und wird vor Ort produziert. Angefangen bei Gemüse und Früchten bis hin zu den täglich fangfrischen Fischen von der malerisch-zerklüfteten Adriaküste. Der Südtaliener verlässt sich von Haus aus auf seinen guten Geschmack.

Zur Erholung von der Anreise gönnen wir uns zur Erfrischung ein erstes handgemachtes Gelato. So lässt es sich vortrefflich durch die Gassen schlendern. Bevor wir es uns am Abend in einer entzückenden, rustikalen Trattoria bei typischen Antipasti und langsam geschmorten Gerichten gut gehen lassen, hören wir bei einer Führung Wissenswertes über Italiens südöstlichste Metropole.

2. Tag: Polignano | Weingut

Nach dem Frühstück führt uns unser Weg über die Küstenstraße ins bezaubernde Polignano a Mare. Beeindruckende Klippen werden umspült von blauem Wasser. Der Ortskern ist mit weiß getünchten Häusern gesäumt, Restaurants und Geschäfte laden zum Flanieren ein. Wir erkunden das Dorf recht kommod in einem TukTuk bis zum berühmten Cap San Vito, besuchen Domenico Modugno's Bronze und sehen die herrlich schmalen Buchten der Felsküste. Ein vergnügliches Unterfangen. Danach bietet es sich an, einen Cafè Speciale zu genießen. Wir haben den besten Spot für Sie ausgemacht.

Am Nachmittag lernen wir einen sympathischen Winzer kennen, der mit seiner Philosophie schon in jungen Jahren Vorbild für andere wurde. Alles ist hier gut durchdacht und handgemacht, die Produktion ist sehr gering, dennoch bekannt. Es ist das Weingut mit den handbepinselten Flaschen. Wir werden zu einer spannenden Führung erwartet. Es geht in den tiefen Keller, wo der typische weiße Stein des Valle d'Itria den Wein bei idealer Temperatur hält – dazu genießen wir frische Spezialitäten aus dem Tal. In einer wunderschönen Masseria lassen wir uns mit typischen Köstlichkeiten und Weinen kulinarisch den Abend versüßen. Ferner zeigt man uns, wie die beliebte Orecchiete-Pasta zubereitet werden.

3. Tag: Alberobello | Gigante | Matera

Dieser Morgen gehört Alberobello. Es ist das Dorf der Trulli – kleine runde Spitzdachhäuschen mit Gewölbestruktur. Eine Insiderin führt durch das schöne Dorf und zeigt uns die Feinheiten. Unser individueller Spot in Sachen Genussskultur heute ist in der Mozzarella-Hochburg Gioia del Colle gelegen. In Ihrer Masseria erwarten Sie im Landesinneren junge Weinbaupioniere. Annarita und Vincenzo zeigen uns, worauf es Ihnen ankommt. Sie bewirtschaften ihre Flächen biodynamisch und stehen für Naturweine. Wir verkosten die Weine der Mikroproduktion und genießen dazu eine köstliche Stärkung aus eigenen Produkten und derer guter Freunde. Unsere Planungen sind auf KM 0 ausgelegt. Der Abend gebührt dem besonderen Licht und dem Flair von Matera, Unesco-Weltkulturerbe und Kulturhauptstadt 2019. Diese kulturhistorisch bedeutende, in die Felsen eingebettete Stadt, gilt als einer der schönsten Orte des Stiefels. Vielfach diente sie bereits als Filmkulisse. Bei Speis und Trank genießen wir erste Eindrücke und erleben hier die Nacht.

4. Tag: Ruhig und sinnig - Lebensart in ihrem Takt

Am Morgen fahren wir in die Hochebene der Murge, eine **der** Kornkammern Italiens, und schauen uns die pittoreske Altstadt von Altamura an, schlendern über den Farmer-Markt bis zu einer der womöglich besten Bäckereien der Region. Hier, in der alteingesessenen familienbetriebenen Bäckerei, werden täglich frisch traditionelle Backwaren handgefertigt. Wir sehen die Backstube, kosten Spezialitäten und lassen uns erklären, warum die Qualität so

besonders ist. Denn das Brot von Altamura hat den DOP Status – ein wichtiges Herkunftsprädikat. Wir kehren nach Matera zurück und genießen die Zeit in dieser wunderbaren Stadt. Am Nachmittag nimmt uns ein Gästeführer mit und zeigt uns diesen wunderschön in die kargen Felsen eingebetteten Ort. Vielfach diente er bereits als Filmkulisse. Man führt uns durch die Sassi, wir wandeln auf den Pfaden berühmter Künstler und genießen am Abend einen Aperitivo. Gestalten Sie den weiteren Abend nach Ihren Wünschen. Genießen Sie das unglaubliche Ambiente dieser Stadt, und lassen Sie sich von der Gastlichkeit der Materani verwöhnen. Selbstverständlich können Sie sich auch gern Ihrer Reiseleitung anschließen, oder Sie fragen sie nach einem Tipp.

5. Tag: Giuseppe, Vigu, Cali und Fredrico secondo

Wir verlassen Matera und fahren durch die Landschaft der Murge weiter in die nördliche Richtung zu unserem Freund Giuseppe Lombardi und seinen Kollegen. Da so eine Panoramatur Appetit machen könnte, haben alle auf der autark wirtschaftenden Farm einen kleinen kreativen Lunch mit apulischen Produkten für uns vorbereitet. Vigu gesellt sich mit seinen Weinen zu uns und führt durch seine Kollektion. Giuseppe, ein local hero, sowie langjähriger Partner der artefakt Olivenölkampagne, ist zugleich Visionär in der Bestellung seines Bodens und viel gefragter Fachmann, wenn es um den Oliven- und Steinobstanbau geht. Er sieht vor allem in der Agroforstwirtschaft einen Beitrag zur Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Klimawandel. Nach diesem Erlebnis checken wir in ein Kleinod ein: ein Weinhotel inmitten von Weingärten im Schutze der Hügel des Castel del Monte gelegen. Am Abend ist genau das unser Ziel. Freuen Sie sich auf eines der größten Rätsel der Architektur, Mathematik und Astronomie, erdacht von Friedrich II. dem stupa mundi – dem Stauen der Welt. Gemeinsames Abendessen im Restaurant des Hotels.

6. Tag: Olivenhaine und Weinberge | Trani

Ein entspannter Tag in Apulien. Spannend wird es zunächst mit Giuseppe in seinem alten Olivenhain und dann mit unserem Freund Davide Colasanto, einem viel beachteten Experten für Bodenleben. Der ehemalige New Yorker Geschichtspräsident zeigt uns die Farm und berichtet von seinem Ansatz. Die Firma ist jung, und alle aus der Familie sind Feuer und Flamme für das Projekt. Davide ist Rückkehrer, international gut vernetzt und bildet zusammen mit seinen beiden Cousins den Kopf der Unternehmung. Inmitten von Weinreben verbringen wir Zeit in der Natur, genießen Caccio Cavallo vom Rost und sinnieren bei lokal produzierten Weinen. Eine Wohltat. Der Abend gehört dem Meer. Die Hafenstadt Trani, das Juwel von Apulien, schauen wir uns genauer an. Ein Ort, in dem sich Geschichte und die Schönheit einer einzigartigen Meereslandschaft treffen. Zahlreiche Fischerboote liegen im Hafen. Die Fischer prägen das Bild seit jeher und präsentieren täglich ihren Fang direkt an der Uferpromenade. Ein wunderbares

Schauspiel, bei dem gestikuliert, gefeilscht und diskutiert wird. Allein die direkt am Meer gelegene Kathedrale ist ein wunderbarer Ort. Man zeigt uns die markanten Punkte, bevor wir am Abend den ‚Fang des Tages‘ mit einem guten Glas Wein genießen.

7. Tag: Mit allen Sinnen | Der feine Unterschied

Wir haben bereits viel verkostet, gelernt und auch Unvermutetes erfahren. Dieser Tag wird eine Sinnesreise! Die feinen Unterschiede zwischen den Herstellungsprozessen der Individualisten zu denen der Big Playern bestimmen seit dem Emporkommen der Markenweine- und Olivenöle die Denkweise vieler Konsumenten. Kann man sich beim Einkauf sicher sein? Kann man Qualität auch als Laie schmecken? Finden wir es heraus. Wir treffen den Weinsommelier und Vollblut-Kulinariker Antonio Amenduni zu einem Weintasting. Im bildschönen, über 100 Jahre alten Olivenhain der arteFakt Olivenölkampagne schauen wir uns dazu zunächst die Pflanzen genauer an. So ein Olivenbaum ist ein besonderes Individuum. Giuseppe pflegt hier mit seinem Team die Haine. Es sei erwähnt, dass er der Schöpfer des artefakt Olivenöl No. 7 ist. Ein Minigarten Nero di Troia präsentiert sich uns, neben allerhand Nüssen und Steinfrüchten. Der Duft dieses Fleckchen Erde betört. Sie verkosten Weine aus autochthonen Rebsorten von Winzern, die einen – sagen wir – individuelleren Weg beschreiten. Vertrauen Sie Ihren Sinnen. Am Abend besuchen wir Bitonto und lassen uns von Emanuele mit feinen Aromen verwöhnen. Er bietet herausragende Kochkunst zum Thema native Olivenöle inmitten der schmucken Altstadt. Es heißt, in der Kirche lägen die Originalgebeine des heiligen Nikolaus. Der Dom ist gleich nebenan. Vielleicht gelingt uns noch ein Blick hinein, bevor wir uns den finalen kulinarischen Exkurs durch die apulischen Köstlichkeiten gönnen.

8. Tag: Abschied von Puglia | Heimreise oder Verlängerung

Am Morgen genießen wir ein letztes Frühstück. Check out aus dem Hotel, Verabschiedung und Transfer zum Flughafen Bari Palese.

Optional:

Wer noch ein wenig Zeit hat, dem empfehlen wir, uns zu begleiten: Wir haben für einen à la carte-Lunch in dem womöglich besten Seafood-Tempel der Stadt reserviert. Haben Sie Lust? Dann erwartet man Sie dort im stilvollen Ambiente mit einem zum Bersten und optisch verlockend angerichtetem Fischbett. Die Positionen auf der Weinkarte stehen dem Fisch und Meeresfrüchte-Angebot in nichts nach. Es liegt ganz bei Ihnen, besprechen Sie Ihre Wünsche mit Ihrer Reiseleitung.

Ihre Unterkunft/Unterkünfte

Während dieser Rundreise wohnen Sie in individuellen sowie gehobenen landestypischen Vier- und Fünfsterne-Hotels, teils auf dem Lande und teils am Meer gelegen. Alle Hotels sind modern gestaltet und bieten zum regionalen Stil auch Annehmlichkeiten eines international geführten Hauses. Die Zimmer sind freundlich und gemütlich mit einem Bett, Sitzmöbel, Schreibtisch, Telefon, Klimaanlage und TV ausgestattet. Das Bad verfügt über WC, Dusche bzw. Badewanne, Haartrockner. WiFi ist für Sie inklusive. Sie starten jeden Morgen mit einem landestypischen Frühstück in einen erlebnisreichen Tag. Herrlich!

Hotel Excelsior**, Bari (1 Nacht)**

Das Haus ist ein modern gestaltetes Stadthotel im Herzen Baris, WiFi, Aircondition, ein Gym, Lifte uvm. gehören zum Standard. Freuen Sie sich auf ein gutes typisches Frühstück vom Buffet.

Masseria Caselli**, Carovigno ****, (1 Nacht)**

In einer Masseria, einem alten Gutshof, in dem früher autark alle notwendigen Lebensmittel hergestellt wurden, ticken die Uhren noch etwas anders. Hier in der Provinz Brindisi, am Rande der Salento-Halbinsel, ist das Haus eingebettet in die apulische Landschaft mit ihren wunderschönen Oliven-, Johannisbrot- und Erdbeerbäumen. Die Zimmer sind lokaltypisch mit eleganten Elementen kombiniert und bieten neben den üblichen Standards einen Flachbildfernseher sowie eine Minibar. Kostenloses Wi-Fi ist für Sie im gesamten Hotel verfügbar. Das Restaurant der Masseria Caselli bietet apulische und salentinische Spezialitäten mit lokalen Produkten, die wir gemeinsam auf der Panoramaterrasse genießen können. Am Abend zeigt man uns, wie die Pasta der Region, die Orecchiete zubereitet werden. Eines der wenigen sehr authentischen Hotels in ganz Apulien.

Hotel San Domenica al Piano **, Matera (2 Nächte)**

Das modern gestaltete Stadthotel ist der ideale Ausgangsort, um Matera zu erleben. Hier sind Sie mittendrin. Die Altstadt, viele Restaurants und die sogenannten Sassi sind ganz nah. Nach ein paar Schritten sagen wir 150, haben Sie einen der eindrucksvollsten Panoramapunkte Materas erreicht. Die Zimmer sind gut durchdacht ausgestattet und stillvoll, in hellen Farben gehalten, eingerichtet.

Hotel Le Vigne al Castello***, Castel del Monte (3 Nächte)**

Das Haus ist ein frisch eröffnetes Green Hotel und liegt ruhig inmitten von Weingärten und Pinienwäldern in Blickweite des berühmten Castel del Monte eingebettet. Ein Hauch Luxus

schwingt stets mit. Gerade die Farben und Formen der schlichten Architektur lassen die Verschmelzung der Gebäude mit der Natur aus einem Guss erscheinen. Der Fokus liegt auf Wein, Naturbewusstsein und Wellness. Man pflegt eine durch und durch grüne Denkweise, in Form von eigenen Kräutergärten und der Erzeugung eigener Produkte, die Philosophie von ‚Nose to Tail‘ zu verwerten, zudem vieles sogar mit der ‚0-Kilometer-Philosophie‘. 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 der Osteria Ottolune genießen wir einen Abend lang, was der Chef mit seiner Küchencrew aus dem reichhaltigen Angebot der unmittelbaren Umgebung für uns kreiert, selbstverständlich kombiniert mit den dort erzeugten Weinen.

Programminweise

Klima und Reisezeit

In Apulien ist es zu dieser Zeit bereits mit etwa 20 °C angenehm warm. Es ist dennoch möglich, dass es mal regnet, aber auch die Sonneneinstrahlung ist nicht zu unterschätzen.

Hinweise

Die ausgeschriebenen Reiseabläufe sind unter Vorbehalt zu verstehen. Änderungen der Routenführung und des Programms behalten wir uns im angemessenen Umfang vor, angepasst an die Wetterbedingungen und menschliche Grundbedürfnisse. Insiderführungen und der Austausch mit lokalen Akteuren finden i.d.R. meist in englischer Sprache statt. Bei Bedarf 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 **28 Bonuspunkte**. Weitere Informationen zu unserem Bonusprogramm finden Sie unter www.zeitreisen.zeit.de/bonus

Beginn	Ende	Anzahl Teilnehmer	Preis	EZ-Zuschlag
23.04.2025	30.04.2025	Min. 12, Max. 18	2.799 €	300 €

Preise pro Person

Enthaltene Leistungen

- Sieben Übernachtungen in modernen Vier- und Fünfsterne-Hotels inklusive reichhaltigem Frühstück
- 6 x Abendmenü in Restaurants, im Hotel oder in einer Masseria
- Transfers im modernen, klimatisierten Reisebus ggfs. Van, Besuche, Rundgänge, Eintritte und Führungen laut Programm
- 2 x Farmbesuch mit Lunch der dort angebauten Produkte inkl. Weinverkostungen mit einem Winzer und einem Oenologen
- Geführte sensorische Weinverkostung mit einem Sommelier
- Pasta Herstellung - „Orecchiette-Making“ in einer Masseria
- DOP-Brot-Tasting in einer traditionellen Bäckerei in Altamura
- Besuch des Castel del Monte mit kulturhistorischer Führung
- Führung in Matera inkl. Eintritt in die Felsenkirche & Wohnhaus
- Durchgehende Experten-Reiseleitung und freie Genießerzeit
- 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 Bari- gern unterbreitet Ihnen Natur Pur Wine & Food Travel 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 Bari Palese. Es sind etwa 12 Kilometer bis zu Ihrem Hotel. Mit dem Taxi beträgt der Preis für eine einfache Fahrt dieser Strecke circa 35 € und dauert je nach Verkehr 20-25 Minuten. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln dauert die Fahrt etwa 45 Minuten und kostet ca. 9€ pro Strecke.

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-apulien