Apulien für Genießer – Oliven, Weine und Begegnungen

©gerenme-istock

Im Süden Italiens trifft Tradition auf Innovation. Begegnen Sie kreativen Genussmenschen, die mit Leidenschaft Wein keltern, Olivenöl pressen und neue Aromen ins Glas zaubern.

Die Kulturregion Apulien avanciert zurzeit vom Geheimtipp zu einer weltweit beachteten Weinregion. Von hier kommen wunderbare Rotweine und einige der besten Olivenöle Italiens, denn Apulien ist das Land der Oliven. Auf den Ebenen der Stiefelferse wachsen mehr als 60 Millionen Olivenbäumen. Gönnen Sie sich ein echtes Kultur-Genuss-Abenteuer im Süden Italiens! Lassen Sie sich überraschen von erfinderischen Start-ups, charmanten Familienbetrieben und einer entspannten Landlust, die Sie den Alltag vergessen lässt. Ob beim Sundowner am Meer, beim Lunch im Schatten uralter Oliven oder bei einer Verkostung direkt im Weingut: In Apulien ist Genuss pure Freude. Hier lebt man nicht nur, hier feiert man das Leben! Diese Reise ist Dolce Vita im Überfluss, zwischen uralten Olivenhainen, ehrwürdiger Architektur, Masserien mit Chic und wunderschönen Weingütern. Kommen Sie mit der Weinakademikerin Diana Rohrbach auf eine wunderbare Kultur-Genuss-Reise, und gönnen Sie sich den Geschmack des wahren Apuliens.

Termin: 5.5.2026 | 3.9.2026
Dauer: 7 Tage | Code 451
Preis: ab 2.990 €

Höhepunkte der Reise

- Besuche bei Erzeugern mit Profil – exzellentes Olivenöl und ausgezeichnete Weine
- Kochkurs mit typischen Gerichten der Region
- Frisches Seafood, fangfrisch zubereitet und serviert
- Architektur im weißen Trullidorf Alberobello
- Wandeln Sie auf den Spuren berühmter Persönlichkeiten durch das malerische Lecce.
- Bootsfahrt auf der Adria

Ihre Reiseleitung

Diana Rohrbach

»Essen und Trinken sind zwei der größten Freuden des Lebens.«
Ihre Begeisterung für Kulinarik sowie ihre Wertschätzung hochwertiger Rohstoffe wurden ihr bereits früh von ihrer Familie vermittelt. Mit großem Respekt für die Zutaten und einer ausgeprägten Neugier, welche kulinarischen Möglichkeiten diese bieten, bereist sie seit vielen Jahren als erfahrene Food-Expertin verschiedene Länder. Sie 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, ob aus der guten Stube der Mammas oder den Küchen bekannter Chefs. 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.

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 wahrem Herkunftscharakter in Typizität und Bodenständigkeit.
Erleben Sie in Süditalien die Kochkunst als gelebte Tradition und liebevollen Akt zwischen den Generationen. Trotz moderner Supermärkte bleibt der Einkauf auf dem Markt und das gemeinsame Kochen ein fester Bestandteil des Alltags. Dabei wird nicht nur gekocht, sondern auch lebhaft diskutiert – mal leise, mal temperamentvoll über den ganzen Tisch hinweg, stets mit großer Leidenschaft für gutes Essen. Die Gespräche drehen sich meist um Geschmackserlebnisse und die nächste Mahlzeit – ein Ausdruck von Respekt und Wertschätzung innerhalb der Familie. Freuen Sie sich auf unvergessliche Momente und kulinarische Entdeckungen, die Ihnen die authentische Lebensfreude Süditaliens näherbringen.

Ihr Reiseverlauf

1. Tag: Landleben nach neuen Maßstäben

Willkommen in Italien! Sie fliegen individuell nach Bari und machen sich auf den Weg zum Treffpunkt am Flughafen in Bari. Dort begrüßt Sie Ihre Reisebegleiterin Diana Rohrbach um 13.00 Uhr und Sie lernen Ihre Mitreisenden kennen. Weiter geht es mit dem Bus Richtung Süden. Auf dem Weg 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 alten Keller, wo der typische weiße Stein des Valle d'Itria alles bei idealer Temperatur hält. Weine, natürlich gewachsen, dazu frische Spezialitäten aus dem Tal zur Stärkung. Ein würdiger Auftakt für unsere Genussreise in die Langsamkeit. Am Abend checken wir in die herrlich in die Landschaft eingebettete Masseria ein und lassen uns mit lokaltypischen Köstlichkeiten und Weinen verwöhnen.

2. Tag: Botanische Schätze und Artenvielfalt

Zunächst besuchen wir einen Garten, der eine beeindruckende Sammlung von über 600 Arten seltener Feigen beheimatet – von uralten, fast vergessenen Varianten bis zu modernen Züchtungen aus fernen Ländern. Neben Feigen gedeihen Granatäpfel, Pfirsiche, Birnen, Äpfel, Kirschen, Aprikosen, Mandeln und andere Obstbäume. Ein Spaziergang durch die Gärten ist eine Reise durch die mediterrane Pflanzenwelt: Rosmarin und Lavendel duften im Wind, sorgfältig angelegte Wege führen durch blühende Wiesen, schattige Laubengänge und sonnige Lichtungen, vorbei an kunstvoll gestalteten Beeten, alten Trockenmauern und Wasserbassins.

Nach diesem Erlebnis mit Naschproben verwöhnt man uns in Cisternino mit einer köstlichen Stärkung. Am Nachmittag bekommen wir von einer Insiderin den zauberhaften Küstenort Monopoli bei einer Führung durch die Altstadt nähergebracht. Sie ahnen es, bei einem Fischerort kann es sich am Abend nur um bestes Seafood drehen. Buon Appetito! Frisch, saftig und duftig mit Zitrone beträufelt.

3. Tag: Über die weiten fruchtbaren Ebenen der Murge

Spannend macht es heute unser Freund Davide Colasanto, der ein viel beachteter Experte für Bodenleben und die Kultivierung von Olivenbäumen ist. Der ehemalige New Yorker Geschichtsprofessor führt uns herum und stellt uns die noch junge Firma vor, in der alle aus der Familie Feuer und Flamme für das Projekt sind, vor. Davide ist Rückkehrer, international gut vernetzt und bildet zusammen mit seinen beiden Cousins den Kopf der Unternehmung. Inmitten seines Olivenhains verbringen wir Zeit in der Natur und genießen die Weine.

Schon auf der Fahrt zur Farm eröffnen sich wunderbare Ausblicke in die Natur und auf ein berühmtes Bauwerk, das auf den deutsch-sizilianischen Kaiser Friedrich II. zurückgeht: das Castel del Monte. Danach lockt an der Küste die schmucke Hafenstadt Trani. Hier lassen wir uns durch die Gassen führen, wo allein der Duomo schon einen Besuch wert ist. Das Dinner genießen wir in unserer schönen Masseria.

4. Tag: Farben, Düfte, Klänge

Schon am Morgen wird es bunt, denn es ist Marktzeit. Im schönen Locorotondo türmen sich auf der Piazza di Mercato Tomaten, Auberginen, Bohnen und Feigen, während HändlerInnen aus der Region ihre frische Ernte, aromatische Käse wie Caciocavallo und Burrata sowie fruchtiges Olivenöl in den bis zum Bersten vollen Auslagen feil bieten. Der Markt ist ein Ort des Austauschs, der Begegnung und des Miteinanders, und wir genießen mittendrin dieses wunderbare Treiben. Am Vormittag legen wir selbst ein wenig Hand an. Wir werden in einer ursprünglichen Masseria von einer Dame erwartet, die uns in ihr Geschick der Orecchiette-Zubereitung und weiterer typischer Leckereien einweiht. Selbstverständlich kosten wir den Mittag ausgiebig bei Speis und Trank aus, bevor es zum nächsten Punkt dieser Reise geht. Der Nachmittag gehört Alberobello, dem Dorf mit der unverwechselbaren Architektur. Es ist das Dorf der Trulli – kleine runde Spitzdachhäuschen mit Gewölbestruktur. Glücklicherweise führt uns eine Insiderin durch das schöne Dorf und zeigt uns die Feinheiten. Den Abend genießen wir Hausgemachtes im Hotel.

5. Tag: Das Flair der Salento Halbinsel

Wir reisen weiter in den Süden, Lecce ist unser Ziel, weithin bekannt für seine grandiose Barockarchitektur, antiken Monumente, reiche Handwerkstradition und die herzliche Atmosphäre. Freuen Sie sich auf ein besonderes Flair, denn die Stadt vereint Geschichte, Kunst, Genuss und süditalienische Lebensfreude auf unverwechselbare Weise. Sie haben hier nach unserer spannenden Führung Zeit nach Herzenslust Ihren eigenen Wünschen nach Shopping, Café, Gelato oder Aperitivo zu frönen. Am Nachmittag wenden wir uns nochmals der Kunst der Weinbereitung zu und diskutieren unsere Fragen. Was macht Bio anders? Was bedeutet der Begriff Terroir für diesen Landstrich, warum ist ein gesunder Boden so immens wichtig?

Unser Weg führt uns noch etwas weiter in den Süden. Hier wird das Meer noch blauer, fast schon karibisch türkis. Wir beziehen für die nächsten beiden Nächte in einem Boutique Resort unsere stilvoll und gemütlich eingerichteten Zimmer und genießen die Zeit, bis der Abend mit einem köstlichen Menü auf der Terrasse und dem einen oder anderem Glas Wein uns an die Tische lockt. Das sanfte Licht Süditaliens taucht alles in Magie – lassen Sie sich davon berühren.

6. Tag: Farbenspiel und salzige Aromen

Das Meer übt eine große Faszination auf uns Menschen aus. Hier, im äußerstem Südosten Italiens, auf der Stiefelferse, ist das Meer knallig türkis blau. Genießen Sie bei einer Bootsfahrt die herrliche Brise und ein erfrischendes Getränk.

Wir besuchen heute Gallipoli und Otranto, beides charmante Küstenorte. Gallipoli, die Perle am ionischen Meer, erfreut uns am Morgen mit seinen weiß getünchten Fassaden und traumhaften Stränden. Das Herzstück ist die auf einer Insel gelegene Altstadt, die über eine Brücke mit dem Festland verbunden ist. Die labyrinthartigen Gassen erzählen von einer bewegten Vergangenheit, und wir hören bei einer Führung mehr darüber. Kulinarisch gesehen, sind Meeresfrüchte-Fans hier genau richtig, denn die schmackhaften Gamberi Rossi werden hier täglich fangfrisch auf die Teller der Lokale gebracht. Gönnen Sie sich zum Lunch ein paar kulinarische Köstlichkeiten. Den Abend verbringen wir in Otranto. Am Abend lädt die lebendige Altstadt zum Flanieren ein. Gemeinsames Abendessen.

7. Tag: Abschied von Puglia | Heimreise oder Verlängerung

Am Morgen checken wir aus und fahren nordwärts nach Bari. Genießen Sie bis zur Rück- oder Weiterreise die schöne Hafenstadt. Ein letzter Seafood-Lunch, etwas Shopping, relaxen am Meer, ein cremiges Gelato bei Martinucci, leckeres Foccacia auf die Hand, vieles ist möglich.

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 verlockend angerichteten Fischbett. Die Positionen auf der Weinkarte stehen dem Fisch und Meeresfrüchte-Angebot in nichts nach. Es liegt ganz bei Ihnen, entscheiden Sie intuitiv, und besprechen Sie Ihre Wünsche mit Ihrer Reiseleitung.

Ihre Unterkunft/Unterkünfte

Während dieser Rundreise wohnen Sie in individuellen sowie gehobenen landestypischen Viersterne-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!

Masseria Caselli**, Carovigno ****, (4 Nächte)**

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 Superior-Zimmer mit Meerblick sind 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. Masseria Caselli ist eines der wenigen sehr authentischen Hotels in ganz Apulien.

Hotel Borgo Mulino a Vento**, Uggiano La Chiesa (2 Nächte)**

Eingebettet in die idyllische Landschaft des Salento, nur wenige Kilometer von Otranto entfernt, erwartet Sie das charmante Hotel Borgo Mulino a Vento. Das ehemalige Mühlendorf verbindet authentisches süditalienisches Flair mit modernem Komfort und ist von Olivenhainen und duftender mediterraner Vegetation umgeben. Die großzügigen Zimmer und Bungalows verteilen sich auf dem weitläufigen Gelände und bieten viel Ruhe sowie Privatsphäre. Ein liebevoll gestalteter Außenbereich mit Pool lädt zum Entspannen ein, während das hauseigene Restaurant mit regionalen Spezialitäten verwöhnt.

Morgens genießen Sie Ihr Frühstück auf der Terrasse mit Blick ins Grüne – ein perfekter Start in den Tag. Dank der idealen Lage sind die traumhaften Strände der Adria und die historische Altstadt von Otranto schnell erreichbar. Das Borgo Mulino a Vento ist der ideale Ausgangspunkt für Erkundungen und bietet zugleich einen wunderbaren Ort zum Abschalten und Genießen – ein echtes Stück süditalienischer Lebensfreude.

Programmhinweise

Klima und Reisezeit

In Apulien ist es zu dieser Zeit bereits mit etwa 23 °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 möglich. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem ZEIT REISEN Kundenservice.

Für den CO_2-Ausstoß aus sämtlichen Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie dem Landprogramm spenden wir für Sie einen Klimaschutzbeitrag an sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte.

Termine 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
05.05.2026	11.05.2026	Min. 12, Max. 18	2.990 €	400 €
03.09.2026	09.09.2026	Min. 12, Max. 18	2.990€	400€

Preise pro Person

Enthaltene Leistungen

- Sechs Übernachtungen in modernen Viersterne-Hotels inklusive reichhaltigem Frühstück
- 6 x Abendmenü inkl. min.1 Glas Wein in Restaurants, im Hotel oder in einer Masseria
- Transfers im modernen, klimatisierten Reisebus ggfs. Van, Besuche, Rundgänge, Bootstour, Eintritte und Führungen laut Programm
- 1 x Farmbesuch inkl. Weinverkostung mit einem Winzer
- 1 x Seafood Lunch mit Wein, 2 x Light Lunch
- 2 x Weingutsbesuch mit Wein Tasting und lokaltypischen Snacks
- 1 x Olivenölexkurs mit einer Olivenöl-Expertin
- 1 x Welcomedrink, 1 x Aperitivo
- Geführte sensorische Weinverkostung mit Diana Rohrbach
- Kochkurs – Typisches Menü mit Orecchiette-Making in einer Masseria
- Durchgehende Experten-Reiseleitung und freie Genießerzeit
- Ein DuMont-Reiseführer pro Buchung
- Für den CO_2-Ausstoß aus sämtlichen Fahrten mit Bahn, Bus, Flugzeug und Schiff sowie dem Landprogramm spenden wir für Sie einen Klimaschutzbeitrag an sorgfältig geprüfte Klimaschutzprojekte.

Nicht enthaltene Leistungen

- Anreise nach/ab Bari- 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 Bari Palese. Es sind etwa 12 Kilometer bis zum Treffpunkt in der Innenstadt von Bari. 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. Wir empfehlen Ihnen, einen Tag früher anzureisen und mit Ihrer Reiseleitung die Altstadt von Bari zu erkunden.

Veranstalter

ZEIT REISEN

Kontakt und Beratung

Ihr ZEIT REISEN Kundenservice Team

Telefon: 040-3280-455

E-Mail: zeitreisen@zeit.de

Selbstverständlich können Sie diese Reise auch online buchen:

www.zeitreisen.zeit.de/451