

SIZILIEN



Kulturreise für Genießer Oliven & Wein

8 Tage
Natur & Lebensart
im Westen
Siziliens

arteFakt





Diana Rohrbach

Conrad Bölcke

Gönnen Sie sich eine Reise in Siziliens wildromantischen Westen, kombiniert mit Kultur, Spaß, Entspannung in der Natur und typischer Kulinarik.

Liebe Gäste,

denkt man an Sizilien, ergibt sich sofort ein Bild aus Orangenbäumen, Küstenlandschaft, frischen Meeresfrüchten, Bergen, Weingärten und Olivenhainen. Eine weite, vielfältige Landschaft in der sich schroffe Felsformationen mit sanften Hügelketten, Wäldern und wilden Naturstränden abwechseln. Von hier stammen einige der besten Weine und Olivenöle Italiens. Das warme mediterrane Klima begünstigt die Verdung aromatischer Olivenöle und vielschichtiger Weine.

Interessanterweise erfährt die sizilianische Kulturlandschaft einen erneuten Qualitätsschub: Alte Flächen werden sorgsam rekultiviert, man schaut genau auf Klimaveränderungen, vor allem, welche Sorte optimal ins Terroir passt. Pflanzengesundheit, ob bei Olive, Wein oder Orange, ist dabei entscheidend. Behutsam, mit viel Respekt für die Natur, wird insbesondere eine sehr alte Weinkultur, die auf jahrtausende alten Erfahrungen fusst, wachgeküsst.

Auf dieser Reise schauen wir hinter die Kulissen einiger Topbetriebe der italienischen Olivenöl- und Weinszene, genießen authentische Küche, lauschen der Geschichte des Schaffens und Seins, kosten erlesene Weine und lassen uns, wie könnte es anders sein, kulinarisch verwöhnen. Kommen Sie mit uns, riskieren Sie einen tiefen Blick in Siziliens wunderbaren Westen.

Diana Rohrbach *Conrad Bölcke*

17. bis 24. Oktober 2024

Auf dieser Reise bekommen Sie Expertenwissen hautnah vermittelt: Sie besuchen Erzeuger mit Profil, lernen die feinen Facetten von Olivenölen, sowie typischen Weinen zu unterscheiden und erfahren z.B. wie exzellentes Olivenöl beschaffen sein sollte. Geschmackserlebnisse und Besuche in kleinen Manufakturen und Familienbetrieben werden von einem üppigen Programm gerahmt: Sie erfahren Wissenswertes über die Menschen und die Region. Wie wirkt sich die globale Klimasituation auf Siziliens Westen aus und was bedeutet der Begriff Terroir für den Wein und das Olivenöl? Das Thema Aromatik wird Sie die gesamte Reise lang begleiten.

Sie besuchen kulturhistorisch bedeutsame Orte wie Erice, Selinunte und Palermo, traditionsreiche Dörfer wie Sambuca, Scilato, Sciacca und Bagheria. Ferner werden Sie auch mal aktiv und legen Hand an. Verwöhnt werden Sie mit aromatischen Weinen und regionaltypischen Köstlichkeiten vom Land und aus dem Meer. „Zero to taste“, meint so viel wie, von Kilometer null direkt auf den Teller.

Auf dieser Reise wechseln Sie lediglich einmal das Hotel.

Im Südwesten residieren Sie für fünf Nächte auf dem Lande im 4* Hotel „Don Giovanni“ bei Sambuca di Sicilia inmitten einer Idylle aus Olivenhainen und Weingärten. In dem wunderschönen im typischen Landhausstil erbauten Haus pflegt man gute Gastlichkeit. Das Anwesen mit der großzügigen Aussenpoolanlage lädt zum entspannen ein.

In Siziliens Hauptstadt Palermo ist Ihr Ausgangspunkt für drei Nächte ein modernes Premiumhotel im Herzen der schmucken Innenstadt.

Höhepunkte der Reise

- Freuen Sie sich auf eine sinnliche Erfahrung im Olivengarten
- Exklusive Weingutsbesuche mit Weinproben und Olivenölproben bei Di Giovanna, Murga Lammano und Feudo Arancio
- Pastakochvergnügen mit einem Chef
- Führung durch die Tempelanlage von Selinunte
- Fahrt durch die Madonie mit Besuch von Polizzi Generoso
- Palermos Farben, Genüsse und Architektur

Willkommen auf Sizilien

Ankommen, einsteigen und wohl fühlen. Unser Auftakt bildet der Besuch von Erice. Hier genießen wir vor atemberaubendem Panorama den Blick über den Westen Siziliens. Postkartenmotive soweit das Auge reicht. Ein wahrlich herrlicher Blick auf das Thyrrenische Meer eröffnet sich seinem Betrachter. Augenpflege pur im warmen Licht. Man erwartet uns in der wohl besten Osteria Erices zu einer ersten ausgiebigen Schlemmerei. Danach schlendern wir durch den hübschen Ort. Wer mag, gönnt sich noch eine ganz besondere Köstlichkeit in einer legendären Feinbäckerei, bevor es weiter zu unserem Domizil für die nächsten 5 Tage geht. Genießen Sie Ihre Zeit und die Fahrt durch die schroff und sogleich lieblich anmutende Landschaft.



1. TAG • DO. 17.10.2024 • PALERMO • ERICE

- Individuelle Anreise nach Palermo zum Flughafen Punta Raisi
- Gemeinsamer Transfer ab Airport Punta Raisi nach Erice
- Spaziergang durch Erice
- lokaltypisches Mittagessen in einer bekannten Osteria
- Freie Zeit für eigene Erkundungen
- Transfer im modernen Fernreisebus nach Sambuca di Sicilia



Erice - Stadt der Wissenschaft

Eine Stadt mit wechselvoller Geschichte und vielseitiger mittelalterlicher Architektur. Sie thront auf dem Gipfel auf etwa 750 Höhe des gleichnamigen Berges. Zahlreiche Kirchen und Palazzi, die den einzigartigen Reiz dieses Ortes ausmachen, zieren das Dorf.

Seit 1963 ist Erice Sitz des auf Initiative des Physikers Prof. Antonio Zichichi gegründeten Wissenschaftlichen Kulturzentrums Ettore Majorana, das die bedeutendsten Wissenschaftler aus aller Welt anzieht: Mediziner, Rechtswissenschaftler, Historiker, Astronomen, Philologen, Chemiker - daher auch der Spitzname „Stadt der Wissenschaft“.

Man erreicht Erice außer auf der kurvenreichen Straße auch per Seilbahn, die die Talstation in 10 Minuten mit dem Städtchen verbindet. Gleich wie, freuen Sie sich auf ein grossartiges Panorama.

Hier ticken die Uhren noch ein wenig anders. Alles geht etwas, naja sagen wir, gemächlicher. Schlendern Sie durch den Ort mit den schmalen, mit Kiesel gepflasterten Straßen, seinen an den Fels geklammerten Häusern, seinen Türmen, Kirchen und der imposanten Burg.

Erice ist noch ganz so, wie es wohl im Mittelalter war, mit Ausnahme der ausgezeichneten Restaurants und Feinbäckereien, die ganz aus dem jetzt stammen. Genießen Sie Ihre Zeit.



Auszeit auf dem Land

Wer Zeit auf Sizilien verbringt, wird schnell merken, dass man auf ein paar einfache Elemente nicht verzichten kann: Die Sonne, das Meer, die architektonischen Schönheiten denen man bei Ausfahrten oder Spaziergängen fortwährend immer wieder begegnet - das gute Essen und ausgezeichnete Wein.

Unsere Fahrt führt uns von Marsala aus nun weiter landeinwärts über sanfte Hügelketten, die oft mit Olivenhainen und Weingärten bepflanzt sind, in den Südwesten, in den kleinen, schmucken Ort Sambuca di Sicilia.

Wir residieren für die nächsten Nächte in einem ländlichen Kleinod inmitten von Olivenbäumen und Weinreben. Hier können Sie in der Aussenpoolanlage Ihre Fitness auffrischen, auf der Liege die Sonne genießen, in den Himmel blicken oder einfach im schönen Patio die Seele baumeln lassen.

Sambuca ist ein Stück wunderbares, pralles Sizilien. Gut 300 Meter hoch gelegen, mit schönem Blick über das Land, nicht weit vom Meer, malerischen Gassen, schönen Kirchen, prächtigen Wohnsitzen einst reicher Adelsfamilien. Sambuca di Sicilia, mit etwa 6.000 Einwohnern, zählt zu den hundert schönsten Dörfern Italiens. 2016 war es sogar die Nummer eins, „Borgo dei Borghi“, das „Dorf der Dörfer“.

Beziehen Sie gemütlich Ihr Zimmer und entspannen sich. Am Abend erwartet man Sie zu einem traditionellen „Cena“ Abendessen mit „Vino della Casa“. Genießen Sie typische Küche und gute Gespräche.

1. TAG • DO. 17.10.2024 • SAMBUCA DI SICILIA

- Ankunft im Landgut Don Giovanni
- Ausspannen und genießen

- Lokaltypisches Abendessen mit Wein im Landgut
- Individueller Ausklang



Tradition im Wandel

Am Vormittag werden wir auf dem Weingut Di Giovanna in der Gemarkung Sambuca di Sicilia erwartet.

Unsere lieben Winzer und Oliviers, Klaus und Gunther Di Giovanna feierten im letzten Jahr ein besonderes Jubiläum: Sie sind Biopioniere und wirtschaften schon über 25 Jahre biologisch. Die Familie produziert das „arteFakt Olivenöl No. 2“ und einige der besten Terroirweine der Region. Wir verbringen Zeit zusammen und lassen uns die Beschaffenheit des Guts, sowie die Arbeitsweise näher bringen.

Bei einem Essen mit Weinprobe im herausgeputzten neuen Verkostungsraum mit Blick über das weite Land, lassen wir es uns dann so richtig gut gehen. Der Oktober ist eine der besten Reisezeiten für diesen sonnenverwöhnten Flecken Erde. Alle sind sehr umtriebig, schliesslich ist Erntezeit. Die Weinlese ist gerade abgeschlossen, schon folgt die Olivenernte auf dem Fuße. Keine Zeit auszuspannen, durchzuatmen und in die Luft zu gucken. Es ist eine sehr spannende Zeit. Eine Zeit der Hochleistung, da muss man fit sein und jedes kleine Detail sollte stimmen. Gerade beim Timing. Schliesslich möchten wir alle wunderbar aromatisches Olivenöl in unseren kreativen Rezepten verwenden. Dafür wird hier alles getan, für das Aroma Siziliens. So auch bei der Weinwerdung. Die Winzer wissen gar nicht, wo sie zuerst hingehen sollen. Gut, dass sie zu zweit sind. Der eine koordiniert die Ernte, während der andere vornehmlich bei der Weinbereitung Hand an-



Terroir & Kunst

legt. Dieser Zeit liegt also eine ganz besondere Geschäftigkeit und ein spezieller Duft inne. Wie gut, dass wir hier sind. Die Weine des letzten Jahres sind im Werdungsprozess kurz vor der Abfüllung. Jeden Tag werden vom Kellermeister die Merkmale des Jahrgangs geprüft. Ist das Aroma schon auf dem richtigen Punkt? Sind Säure- und Tanningerüst im Einklang? Spannend. Genießen Sie und fragen Sie all Ihre Fragen, ob zu Wein, Olivenöl oder Bewirtschaftung. Diese Zeit heute steht ganz im Zeichen des Genusses.

Bevor wir uns eine große Pause im Hotel gönnen, schauen wir uns bei einem Spaziergang den schmucken Ort Sambuca an. Am Abend machen wir uns auf nach Sciacca. Ein schöner Thermalort am Meer, berühmt für seinen Karneval, Keramik und das gute Wasser. Gönnen Sie sich hier einen Aperitivo mit Blick auf die See oder vielleicht möchten Sie sich etwas Keramik original und hand-made in Sciacca gönnen. Stöbern Sie in den zahlreichen Ateliers, unter welchen einige wahre Künstler sind.

Freuen Sie sich auf einen weiteren Höhepunkt. Pizza! Zu profan? Wir überzeugen uns vom Gegenteil. Wie macht man denn nun eigentlich eine gute Pizza? Ist doch ganz einfach, oder? Wir gehen den Dingen auf den Grund und genießen den Abend in Gesellschaft Einheimischer bei Könnern ihres Fachs mit Wein und Pizza.

2. TAG • FR. 18.10.2024 • SAMBUCA DI SICILIA

- Fahrt durch die Berge und Besuch Weingut Familie Di Giovanna
- Begrüßung Führung durch den Weinkeller und Weinprobe
- Typisches rusitkales Mittagessen im Weingut

- Rundgang durch Sambuca di Sicilia
- Pause im Hotel
- Besuch von Sciacca und traditionelles Pizzateessen mit Wein



Wer rüttelt und schüttelt denn da

Gleich nach dem Frühstück werden wir aktiv. Der Vormittag gehört ganz allein der Olive und den schönen Olivenhainen unserer lieben Familie Maggio. Hier tauchen Sie tiefer in die Botanik des Olivenbaums ein und bekommen Merkmale und Eigenheiten der Bäume, ihrer Kultivierung und das Prozedere im Olivengarten erklärt, bevor Sie in den Genuss der ländlich bäuerlichen Küche dieses wunderbaren Landstrichs kommen.

Etwas ganz Besonderes: Wir kommen mit Chance zum rechten Zeitpunkt: Vielleicht sind die Oliven schon reif für die Ernte, um ein hochwertiges Olivenöl zu pressen.

Sie werden, wenn sie möchten, Teil der Olivenernte. Das macht große Freude und ist jedoch auch mit ein wenig Anstrengung verbunden. Luft und Aktivität machen Appetit. Glücklicherweise gibt es aus der sizilianischen Küche viele leckere Gaumenfreuden, die in einen Picknickkorb passen.

Wir setzen uns, nach getaner Arbeit, so wie wir sind, ganz rustikal in den Hain und stärken uns ausgiebig mit ein paar frisch zubereiteten Schmankerln aus der Küche des Hauses.

Frisches krosses Landbrot, deftige Salami, würzige Käse, eingelegte Gemüse, Oliven, Tapenade und Wein an der frischen Luft mit Blick über die Weite der Oliven. Herrlich.

Erholen Sie sich bei dieser großen Pause.



Kochen wie eine Mamma

Am frühen Abend sehen wir uns dann wieder zu einem gemütlichen, locker-legeren Kochabend in der Küche unserer Residenz. Denkt man an italienische Küche, hat jeder so sein Bild, beginnend mit Pasta, Pizza, Antipasti und unzähligen typischen Produkten. Wir widmen uns heute den Handgriffen und Rezepten der bäuerlichen sizilianischen Küche. Der Küche der Mamas.

Sizilien ist die Wiege der Düfte und Aromen. Für diesen Verdienst sind die Natur und die Hände der Menschen, die die zahllosen Zutaten, die das Land hervorbringt mit Geschick in wahre Köstlichkeiten verwandelt, verantwortlich.

Die Ursprünge der sizilianischen Küche reichen in die ferne Vergangenheit zurück. Denken Sie an „Cassata Siciliana“, diese Spezialität heißt es, gibt es schon seit unglaublichen 1.200 Jahren.

Wir werden zwar keine Cassata machen, dafür andere wunderbare Speisen, die wir am Abend gemeinsam bei Wein und gesellig genießen können.

Man zeigt uns, wie ein gute Caponata beschaffen sein muss, wie Pasta gemacht wird, worauf es bei der Verarbeitung von Auberginen ankommt und weicht uns in die Geheimnisse einiger Familienrezepte der Giovannis ein. Allgegenwärtig ist natürlich eine wunderbare aromagebende Komponente, die in keinem Fall in einem delikaten sizilianischen, wie italienischen Gericht fehlen darf - Olivenöl. Überzeugen Sie sich von den vielfältigen Aromen die unterschiedliche Olivenöle in der Mittelmeerküche dieses Landstrichs begleiten.

3. TAG • SA. 19.10.2024 SAMBUCA DI SICILIA

- Begrüßung, Einführung in die Kulturgeschichte der Olive und Botanik
- Wer möchte, legt mit Hand an - Olivenernte von Hand
- Rustikales Picknick mit typischen Produkten und Wein im Olivenhain

- Kochabend mit typischen Gerichten im Landgut
- Gemeinsames Dinner mit den zubereiteten Speisen und Wein
- Individueller Ausklang



Tragende Säulen

Am Morgen machen wir uns auf, Selinunte, die griechische Stadt der fünf Tempel, zu erkunden. Selinunte liegt mit Blick auf das Meer nicht nur wunderschön, sondern auch strategisch gut. Von hier möchte man meinen, kann man unmittelbar sehen, wer sich über das Mittelmeer nähert. Selinunte wurde um die Mitte des 7. Jh. v. Chr. von griechischen Kolonisten gegründet. Der Stadt war nur eine kurze Präsenz von etwa 200 Jahren beschieden. Dennoch wuchs ihre Bevölkerung in dieser Zeit auf sagenhafte über 25.000 Einwohner. Die Stadt war der westliche Vorposten der griechischen Zivilisation auf Sizilien, sie verbündete sich jedoch mit Karthago, vor allem, um sich einen Schutz vor dem nahe gelegenen, mächtigen Segesta zu sichern. Wir machen uns mit einem Gästeführer ein Bild und hören Spannendes zur Geschichte.

Anschließend machen wir uns auf in den kleinen Hafen von Selinunte, Marinella di Selinunte. Hier haben Sie Zeit, sich ein wenig die Beine zu vertreten, Kaffee zu trinken, Leute zu beobachten und zu sehen oder besser noch zu genießen, was der „Fang des Tages“ so brachte. Am Nachmittag gönnen wir uns eine große Pause im Hotel. Wer mag, spaziert ins Dorf, forciert seine Fitness im Pool, gönnt sich ein Schläfchen, ein gutes Buch oder bucht eine Behandlung im SPA.



Grünes Gold

Ein aromatisches i-Tüpfelchen haben wir hier im Südwesten gewiss doch noch vor: Wir gehen noch tiefer in das Thema Verkostung, Bereitung und in die feinen Unterschiede von Olivenölen, insbesondere der Herstellungsprozesse von Individualisten zu Big Playern. Denn EVOO - Extra vergin Oliveoil bietet eine solch fantastische Bandbreite, wie kaum ein zweites Produkt auf dem Erdball. Dem gehen wir anschaulich auf die Spur. Am frühen Abend besuchen wir unsere Freunde Antonella und Maurizio im Antico Frantoio - eine Olivenmühle. Hier sehen wir das Prozedere der Olivenölherstellung mit Kaltextraktion. EVOO Extra vergine Olio di Oliva. Diese Sprache ist wie Musik.

Diana erklärt Ihnen, wie das Ganze funktioniert. Warum es so wichtig ist, das die Mühle klappert und weht Sie in die Hintergründe des Marktes ein. Denn ein echtes EVOO, ist gar nicht so leicht zu bekommen. Hier wird nicht nur Olivenöl hergestellt. Maurizio und seine zwei Kinder sind leidenschaftliche Winzer. Zwar als Mikrobetrieb, aber mit ausserordentlichen Qualitäten. Wir schauen uns den Keller an und probieren ein paar der erzeugten Weine. Übrigens: So wohl klingende Namen wie Nerello Mascalese, Nero d`Avola und Grillo nennen sich hier die Hauptrebsorten. Es gibt aber noch viel weitere, endemische Sorten, die es zu entdecken gilt. Catarratto beispielsweise. Was natürlich auch während unserer Exkursionenn stets Thema sein wird. So viel Wissen macht Appetit. Wie gut, dass wir zum Abendessen in einer urtümlichen Trattoria erwartet werden. Buon Appetito!

4. TAG • SO. 20.10.2024 • SELINUNTE • SAMBUCA

- Fahrt nach Selinunte, Besuch archäologischer Park
- Marinella di Selinunte mit individueller Auszeit
- Erholung am Nachmittag

- Besuch einer Olivenmühle mit Weingut - Antico Frantoio
- Erklärungen und Weinprobe
- Abendessen mit Wein in einem typischen Restaurant



Wein, wie das Land

Heute führt uns unser Weg zu einem der wohl größten Weinproduzenten im Südwesten Siziliens. Das Areal rund um das Landgut Arancio diente früher der Tafeltraubenproduktion. Heute sind die neu bepflanzten Weinberge zu Höherem bestimmt - vollmundige Weine. Man mag es kaum glauben, aber die Anlagen basieren auch hier auf eine weitreichende Tradition. Wein und Olivenöl sind die beiden Produkte die heute im Fokus des Portfolios stehen. Auf der Jahrhunderte alten Olivenplantage werden die autochthonen Olivensorten Westsiziliens angebaut: Cerasuola und Nocellara del Belice. Die Weinkeller wurden mit Investitionen aus Norditalien ganz nach sizilianischer Manier, im traditionellen Baglio Stil (Gutshof) neu gebaut. Hier trifft Tradition auf moderne Technologie, schöne Holzfässer auf kühlen temperaturgesteuerten Edelstahl. Die Weine sind nicht nur in Italien beliebt. Man exportiert weltweit und produziert neben Weinen aus den klassischen Rebsorten Siziliens wie Grillo, Inzolia, Nero d' Avola auch ein paar internationale Longrunner wie Pinot Nero, Merlot und Cabernet Sauvignon. Eine ausgewogene Mischung aus zeitgemäßer Weinbautechnologie, effizienter Logistik und cleverem Marketing sind das Erfolgsrezept des Unternehmens. Wir schauen uns an, was mit dem Lesematerial der rund 700 Hektar fassenden Weingärten- und Olivenhaine geschieht und verkosten ein paar der angebotenen Gewächse.



Die Farben Palermos

Beziehen Sie am späten Nachmittag in Ruhe Ihre Zimmer im Hotel im Herzen von Palermo. Wie wunderbar: Es geht auf Entdeckungstour durch die pulsierende Stadt. Sie sind herzlich zu einem Spaziergang zum Mercato Ballaro eingeladen, dem absoluten Hotspot unter Siziliens Märkten. Dieser Straßenmarkt ist über die Grenzen der Stadt, eigentlich in ganz Italien bekannt. Die ganzen Farben und Düfte, aber auch die Kulisse und das Gedränge machen den Markt so authentisch und sehenswert. Bei einer Führung erleben wir exklusiv einen ganz besonderen Ausblick vom Torre Araba auf das Treiben. Dazu reicht man uns kleine Schmankerl und wir stossen auf das Leben an. Cin Cin!

Palermo ist mit rund 680.000 Einwohnern Italiens fünftgrößte Stadt und das politische und kulturelle Zentrum Siziliens. Zu den Sehenswürdigkeiten gehören die imposante Kathedrale, die Piazza Pretoria mit dem Fontana Pretoria, der Normannenpalast, das Teatro Massimo und der Botanische Garten.

In Palermo ist immer etwas los. Es gibt immer etwas zu gucken, zu hören oder zu essen für alle Vorlieben. Hier trifft man neben einfachen Touristen im Café den Eis schleckenden Pater, Taxifahrer die ein Schwätzchen halten, spielende Kinder, Mütter die lautstark ihre Meinung über nahezu alles kundtun und ältere Herren, die auf Bänken sitzen und zusammen Zeit verbringen, zudem viele junge Paare auf knatternden Vespas. Hier tobt das Leben. Bunt, schön, roh und unglaublich vital. Genießen Sie Ihre Gedanken im pulsierenden Leben der Stadt und gönnen Sie sich Gelato, Canoli oder Arancini, ...

5. TAG • MO. 21.10.2024 • WEINBERGE IN SAMBUCA • PALERMO

- Besuch eines bekannten Weinguts in der Gemarkung Sambuca
- Führung und Weinverkostung
- Fahrt durch die Landschaft nach Palermo
- Stadtansichten mit Aperitivo und Streetfood
- Abendessen im Restaurant in der Innenstadt von Palermo
- Individueller Ausklang



Ein Garten voller Leben

Just nach dem Frühstück geht es los. Der Vormittag gehört ganz allein den Früchten eines wunderbaren Gartens und den schönen Olivenhainen unserer lieben Familie Lavanco. Hier tauchen Sie abermals tiefer in die Botanik des Olivenbaums ein, bevor Sie in den Genuss der ländlich bäuerlichen Küche dieses wunderbaren Landstrichs kommen. Denn hier sind wir schon in den Ausläufern der Madonie im Norden, zwischen Palermo und Messina. Sizilien hat drei große Naturschutzgebiete. Und eines davon ist die liebliche Madonie, die ein Gebirgsstreifen, der sich hinter Cefalù erstreckt, ist. Im Winter kann man sogar auf den teils bis zu 2.000 Meter hohen Bergen Ski fahren und vom Frühjahr bis in den Herbst ist der pflanzen- und tierreiche „Parco delle Madonie“ eine hervorragende Gegend zum Wandern. Tiefe Täler mit atemberaubenden Ausblicken, grüne Hügel mit bunten Blumenwiesen auf den Hochebenen, einsame Karstlandschaften und knorrige Eichenwälder. Die Natur ist so abwechslungsreich, wie beeindruckend. Viele der abgelegenen Dörfer der Madonien gehören zu den „Borghi più belli“ und haben ihren ursprünglichen, mittelalterlichen Kern noch bewahrt. In der Madonie erleben wir nochmals ein Stück unverfälschtes Sizilien. Hier verbringen wir einen ganzen Tag. Im Garten von Mario legen wir nochmals Hand an und ernten Oliven. Wir sind ja schon geübt. Vorab bekommen wir eine kleine Führung auf seiner Plantage, die neben Oliven besondere Orangen, Kaktusfeigen, Granatäpfel, Nüsse und viele weitere Früchte nach biologischen Maßstäben beherbergt. Ein Tag in der Natur. Wie wunderbar. Am Nachmittag geht



Dolce, Madonna und Gold

es weiter hinein in die Madonie, in einen Ort, der einen Landjungen hervorbrachte, der zum angesagten Edelschneider wurde und eine weltweit beliebte Kultmarke etablierte. Die Rede ist von Domenico Dolce, vom Mailänder Label Dolce & Gabbana. Polizzi Generosa birgt viele Überraschungen. Es gibt eine im Verhältnis zu ihrer Größe unverhältnismäßige Anzahl an Kirchen und Klöstern; eine dieser Kirchen beherbergt viele Kunstwerke, auch sehr seltene, wie zum Beispiel die flämischen Gemälde von Rogier Van Der Weyden. Doch der wahre Schatz liegt in einer anderen Kirche: Es ist das Kleid, das die Marienstatue trägt. Dieses Kleid aus schwarzem Stoff und reich verziert mit echtem Gold ist etwas ganz Besonderes, da es vollständig von Domenico Dolce entworfen und kreiert wurde. Genießen Sie die Gelegenheit, Zeuge einer ungewöhnlichen, aber spektakulären Begegnung zwischen Religion und Mode zu werden. Wir besuchen auch Dolces 5Cuori (fünf Herzen)-Foundation. Dabei handelt es sich um eine auf zwei Etagen erschaffene, liebevoll von oben bis unten üppig herausgeputzte Ausstellung, die den Ort Polizzi Generoso in Dolces Zeit zeigt. Von den Möbeln bis hin zur Toilette, ist alles im typischen Dolce Design dekoriert worden. In den Räumen seiner Stiftung probieren wir die typischen Madonie-Desserts, den Sfoglio und die Sfogliatelle. Lecker! Frisch erholt, gehts zurück in den Abend hinein ins lebhaft Palermo. Genießen Sie Ihren Abend nach herzenslust. Viel Vergnügen.

6. TAG • DI 22.10.2024 • SCILATO • POLIZZI GENEROSO • PALERMO

- Fahrt in die Ausläufer der Madonie nach Scilato
- Führung und Olivenernte auf der Plantage
- Bäuerliches Picknick im Olivengarten
- Fahrt durch die Madonie nach Polizzi Generoso und Besuch des Dom
- Besuch der Fondazione 5Cuori & Sfogliatelle Probe
- Individueller Abend in Palermo



Friedrich, Kultur & Lebensart

Nach dem Frühstück sehen wir uns zunächst die imposante Kathedrale von Palermo an. Hier treffen unterschiedliche Baustile aufeinander. Sie ist von byzantinisch-arabisch-normannischen Einflüssen geprägt und birgt viele Schätze. Bei einem Blick in die Kathedrale wird schnell klar, dass Siziliens Kultur und insbesondere Palermos auf einer wechsellvollen Geschichte basiert.

Während unseres Stadtspaziergangs mit unserer lieben Kulturhistorikerin Patricia erfahren wir Vieles vom Schaffen und Sein der Palermitani. Wir stürzen uns abermals in das Gassengewirr und saugen die Eindrücke auf. Denn nichts duftet so, wie Palermo: Diese Stadt ist etwas ganz Besonderes; wenn die Geschäftigkeit des Tages weicht und Musica aus den vielen Lokalen des Quattro Canti ertönt, dann wird das Leben von Jung und Alt gefeiert. Ein Aperò, etwas Salzgebäck und dann folgt sogleich der Vino im Einklang mit Gesprächen über das, was der Tag so brachte. Vollmundig!

Aber auch der Tag bringt abwechslungsreiche Eindrücke: Sie haben Zeit den Puls Palermos in Ihrem eigenem Takt zu geniessen, bevor es am frühen Abend ins nahe Bagheria geht. Wie wäre es mit einer TukTuk-Tour abseits der bekannten Wege? Direkt am Pretoria Brunnen stehen meist welche für eine Ausfahrt bereit. Am besten Sie verhandeln den Preis vor der Tour.



Architektur & Fischerboote

Bagheria ist eine sehr besondere Stadt. Sie liegt gleich neben Palermo und diente dem Feudaladel im 17. und 18. Jahrhundert als Sommerfrische und Zufluchtsort aus dem damals dreckigem, morderdem Palermo. In Bagheria übertrafen sich die Aristokraten mit immens großen, prachtvollen Villen und Parks. Bagheria war damals weit über Sizilien hinaus bekannt. Auch Goethe war während seiner Italienreise kurz hier.

Der Niedergang der Adelherrschaft auf Sizilien bedeutete auch den der Villen in Bagheria und der nachfolgende Aufstieg kruder Gruppen machte Bagheria zu einer geschundenen Stadt. Ist der Ruf erstmal ruiniert, ... Mittlerweile befindet sich die Wiedergeburt von Bagheria auf dem Vormarsch: Einige der Villen erstrahlen im alten Glanz und beheimaten nun vortreffliche Kunst. Wir machen uns auf diesen Ort zu erkunden. Künstler wie Tornatore führten hier Regie und berühmte Schauspieler boten ihr Bestes. Wir hören bei einer Führung mit Patricia Interessantes und lassen uns am Abend noch einmal fein kulinarisch verwöhnen und wie könnte es anders sein, genießen dazu ein gutes Glas sizilianischen Wein. Herrlich - Als wäre es Urlaub!

Übernachtung im Hotel und am Morgen des 24.10.24 Transfer zum Flughafen, Veranschiedung und individuelle Heimreise oder Verlängerung. ■

7. TAG • MI. 23.10.2024 • PALERMO • BAGHERIA

- Frühstück im Hotel, Besichtigung der Kathedrale von Palermo
- Freie Zeit für eigenen Erkundungen in Palermo
- Geführter Besuch von Bagheria inklusive Abendessen

8. TAG • DO. 24.10.2024 • Am Morgen Transfer zum Flughafen



Gern organisieren wir für Sie die
An- und Rückreise und
verlängern Ihr Reiseerlebnis



Reisetermin 17. bis 24. Oktober 2024

Unsere Leistungen

- 7 x Übernachtungen in gehobenen landestypischen Mittelklasse-hotels, inklusive täglichem Frühstück
4 x im 4* Landgut Don Giovanni mit Pool in Sambuca di Sicilia
3 x im modern gestalteten 4* Hotel im Herzen Palermos
- Besuch von Erice mit Mittagessen und Wein
- Führung & Transfers in den archäologischen Stätten von Selinunte
- Besuch Sambuca di Sicilia, Marinella di Selinunte und Sciacca
- Einführung in die Kulturgeschichte der Olive und Botanik mit sensorischer Verkostung von Weinen und Olivenölen
- Weingutsbesuch mit Wein- und Olivenölprobe „Feudo Arancio“
- Besuch der Cantina der Familie Di Giovanna mit großer Wein- und Olivenölprobe und light Lunch
- Besuch einer Olivenmühle mit Verkostung von EVOO und Weinen
- Pasta- und Olivenöl Kochnachmittag mit typischen Produkten und anschließendem Abendessen inkl. Wein
- Spaziergang in Palermo mit Aperitivo, Snacks und Besuch des „Mercato Ballaro“
- Ganztagesausflug in die Madonie mit Besuch einer bäuerlichen Plantage in Scilato mit Picknick und Wein
- Besuch von Polizzi Genoso mit Dom und 5Couri-Foundation
- Führung historisches Zentrum Palermo mit Besuch der Kathedrale
- Geführter Besuch von Bagheria mit Abendessen
- Typische Abendessen inkl. Wein: In einer Trattoria in Sambucca, Pizza in Sciacca, im Landgut Don Giovanni und in Palermo
- Durchgehende Experten Reiseleitung
- Alle erforderlichen Transfers zu den jeweiligen Gütern und Punkten des Rahmenprogramms im modernen Fernreisebus oder im Van

Weitere Leistungen laut Programm

Viel freie Genießzeit und ganz viel Spaß

Klimaschutz! Den CO₂-Ausstoß für sämtliche Fahrten gemäß des Rahmenprogramms kompensieren wir für Sie!



Ihre Reiseleitung

Diana Rohrbach ist unabhängige Wein- und Genuss Referentin, im „Club der Weinakademiker“ und im FUW Fachverband unabhängiger Weinreferenten organisiert. Ferner ist sie gut vernetzt und kennt viele Erzeuger persönlich. Ihre fachliche Befähigung basiert auf dem renommierten WSET Diploma und dem PAR Master - eine selten hohe Kombination.

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 Olivenölmentor leistete mit seiner Kampagne unermüdliche Pionierarbeit in Sachen Qualitätsstreben und revolutionierte so die Güte eines großen Teils, des in Deutschland erhältlichen Olivenöls. Die artefakt Genossenschaft schafft nachhaltig und generationsübergreifend Werte für seine Erzeuger und dem Land auf dem sie wirtschaften. *Besuchen Sie auch artefakt.eu im Web.*

Gut zu wissen

Wir empfehlen Ihnen für die Besuche auf den Weingütern und den Kulturstätten festes Schuhwerk, Sonnenschutz und eine Kopfbedeckung. Trinken Sie bitte zudem immer ausreichend Wasser.

Buchung und Information bei Ihrem Reiseveranstalter:

Natur Pur Reisen

Wine and Food Travel

Barkhausenstr. 9, D-27568 Bremerhaven

Sie erreichen uns:

telefonisch: +49 (0)471 768 54, per E-Mail: info@naturpur-reisen.de

oder im Internet auf: naturpur-reisen.de

Reisepreise pro Person
im Doppelzimmer **1.799,- €**
im Einzelzimmer **1.999,- €**



GUT ZU WISSEN

NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN:

An-/Abreise nach/von Palermo. Unser Programm beginnt am 17.10. um etwa 12.00 Uhr und endet am 24.10. mit der Fahrt zum Flughafen morgens um 09.00 Uhr. Berücksichtigen Sie das bitte für die Planung Ihrer Ankunft, Rückreise oder Verlängerung.

Nicht aufgeführte Speisen und Getränke. Gästebeiträge/Kurtaxe entrichten Sie bitte direkt im Hotel. Wir bitten zu beachten, dass im Rahmen der inkludierten Mahlzeiten die Getränke in Eigenleistung auszuwählen und zu bezahlen sind (wenn nicht anders ausgeschrieben). 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.

REISESCHUTZ: Umfassenden Reiseschutz, auch im Hinblick auf außerordentliche Umstände, bietet Ihnen gern unser Partner, die ERGO. Sprechen Sie uns Ihre Wünsche betreffend gern an.

BITTE BEACHTEN SIE: Die ausgeschriebenen Reiseabläufe sind unter Vorbehalt zu verstehen. Änderungen der Routenführung und des Programms behalten wir uns im angemessenen Umfang vor.

ALLGEMEINES: Für die Reise gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der: Natur Pur Reisen Diana Rohrbach e.K., Barkhausenstr. 9, 27568 Bremerhaven Mindestteilnehmerzahl 16. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, kann der Veranstalter bis 30 Tage vor Reisebeginn vom Reisevertrag zurücktreten. Die Zahlungen sind gemäß den gesetzlichen Bestimmungen abgesichert.

Sie erhalten zusammen mit Ihrer Buchungsbestätigung den Sicherheitsschein.

HINWEISE: Dieses Angebot ist nicht barrierefrei, somit leider ungeeignet für Personen mit eingeschränkter Mobilität. Bildnachweise: AdobeStock, Pixabay, ©Hotel Don Giovanni, ©Weingut Di Giovanna, ©arteFakt, ©Diana Rohrbach.

Prospekt und Tarifstand: 03/2024. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Angebot freibleibend. Hotels, wie beschrieben oder vergleichbar.