



EUROPA: ITALIEN

## EMILIA ROMAGNA - DIE KULTURREISE MIT VIEL GENUSS

- > Gaumengenüsse: Prosciutto di Parma, Parmesan & Aceto Balsamico
- > Kunst- & Kulturdenkmäler in Bologna, Modena & Parma
- > Bootsausflug & Einblick in die Fischerei im Po-Delta
- > Schmackhafte Verkostungen in Familienbetrieben
- > Maserati-Oldtimer im "Motor Valley" der Emilia Romagna besichtigen
- > Komfortables Hotel mit Geschichte im Zentrum Bolognas

### Emilia Romagna - Die Kulturreise mit viel Genuss

Auf dieser genussvollen Reise erkunden wir die italienische Kulturregion Emilia-Romagna mit ihren Kunstschätzen, ihrer feinen Lebensart und der ausgezeichneten Küche. Von Bologna aus, wohl eine der architektonisch schönsten Städte Italiens, besuchen wir die prachtvollen Kunststädte Modena und Parma. Wir flanieren über beeindruckende Piazze, sehen romanische und gotische Kunstwerke und genießen die melancholische Schönheit der Renaissance. An einem Tag geht es raus in die Natur und wir erleben einen entspannten Tag im Po-Delta. Und selbstverständlich genießen wir kulinarische Spezialitäten in Käsereien, bei Winzern, auf Märkten und natürlich in ausgewählten Restaurants.



## REISEDETAILS

## **1. Reisetag: Benvenuto in Bologna!**

Flug mit Air Dolomiti nach Bologna. Begrüßung durch die Reiseleitung und Transfer zum Hotel Touring im Stadtzentrum. Nach dem Check-in stimmen wir uns mit einem ersten Stadtrundgang auf Bologna ein und besichtigen u. a. die Piazza Maggiore, den berühmten Neptunbrunnen sowie die Kirche San Petronio mit der Bolognini-Kapelle. Bologna ist berühmt für seine unvergleichlich schönen Arkadengänge und die Torri Gentilizie, die Wahrzeichen der Stadt. Unterwegs genießen wir einen Aperitif in einer Bar. Abendessen im Restaurant Teresina mit traditioneller Bologneser Küche – natürlich mit bester hausgemachter Pasta!

Übernachtung im Touring Hotel.

## **2. Reisetag: Olivenöl & Weine der Romagna**

Am Vormittag besichtigen wir das pittoreske Brisighella, dessen mittelalterliche Altstadt von einer beeindruckenden Festung überragt wird. In der Umgebung Brisighellas besitzt der Olivenanbau eine lange Tradition. Wir besuchen die Kooperative "Terra di Brisighella": Die etwa 300 heute aktiven Olivenbauern haben sich 1972 zu einer landwirtschaftlichen Genossenschaft zusammengeschlossen und eine Olivenmühle erbaut, um die lokale Produktion sicherzustellen und aufzuwerten. Das "Olio Extra Vergine" aus Brisighella besitzt das Gütesiegel DOP. Bei einem leichten Mittagsimbiss können wir das Olivenöl und weitere lokale Produkte kosten.

Am Nachmittag besuchen wir ein Weingut in der Umgebung von Faenza und Forlì, bekannt für die Rebsorte Sangiovese. Die Weinregion der Region teilt sich in zwei sehr unterschiedliche Teile auf. Was für die Bewohner der Emilia ihr Lambrusco, das ist für die Einwohner der Romagna der Sangiovese di Romagna. Für die Romagnoli ist es der Alltagswein, der schon mittags zum schmackhaften Essen der Gegend getrunken wird. Die Geschichte des Weinbaus in dieser Gegend geht bis in die Etruskerzeit zurück. Bei einer Verkostung werden wir feststellen, dass die Sangiovese-Traube hier anders schmeckt als die in der Toskana. Die Tropfen aus der Romagna sind kraftvoll und gerbstoffbetont und benötigen einige Jahre Lagerung, bis sie sich dem Weinfreund offenbaren. Abendessen zur freien Gestaltung in Bologna.

Übernachtung im Touring Hotel.

### **3. Reisetag: Kunst & Genuss in Modena**

Heute fahren wir in die elegante Stadt Modena mit ihren vielen kunsthistorischen Sehenswürdigkeiten, allen voran der Piazza Grande mit dem Dom und dem Turm La Ghirlandina, UNESCO-Weltkulturerbe. Kulinarisch gesehen nennt die Stadt drei Spezialitäten ihr Eigen: Lambrusco, Zampone di Modena (gefüllter Schweinefuß) und Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Diese und viele andere Köstlichkeiten werden im schönen überdachten Markt von Modena präsentiert und zum Verkauf bereitgestellt. Nach diesem prachtvollen Anblick haben wir sicherlich Appetit bekommen, ein paar lokale Spezialitäten zu kosten. Mittagspause in Eigenregie - die Reiseleitung gibt uns Tipps, zum Beispiel, wo wir den typischen "Gnocco Fritto" kosten können.

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

Übernachtung im Touring Hotel.

### **4. Reisetag: Bologna & echte Kochkunst**

Heute Morgen werden wir selbst kulinarisch aktiv. Wir sind zu Gast bei den "Cesarine": das ist die älteste Vereinigung von Hausköchen in Italien, die Reisenden aus der ganzen Welt die Türen ihrer Häuser öffnen und ihnen eindringliche Erlebnisse an stimmungsvollen Orten bieten. Seit 2019 ist "Cesarine" eine Slow Food-Gemeinschaft, die sich für den Erhalt der traditionellen italienischen Küche einsetzt. Bologna ist nicht ohne Grund eine der kulinarischen Hauptstädte Europas. Wir tauchen ein in die kulinarische Tradition Italiens und entdecken eine neue Seite von Bologna. Wir lernen, wie man Bolognas Markenzeichen, die frische Eiernudel, rollt, das Grundnahrungsmittel für Tortellini, Garganelli und vieles mehr - köstlich! Wir werden daheim bei einer Cesarina empfangen, mit einem italienischen Aperitivo und ein paar Snacks dazu. Dann geht es an die Arbeit und wir lernen aktiv drei lokale Pasta-Rezepte. Anschließend wird natürlich gekostet!

Der Nachmittag und Abend stehen zur freien Verfügung für eigene Erkundungen in der Stadt.

Übernachtung im Touring Hotel.

## 5. Reisetag: Parma & der beste Schinken der Welt

Morgens Fahrt nach Parma. Besichtigung der Innenstadt mit ihren Sehenswürdigkeiten: dem Dom, dem Baptisterium - UNESCO-Weltkulturerbe und ein Kleinod der italienischen Architektur am Umbruch von Romanik zu Gotik - und dem Palazzo della Pilotta (Außenbesichtigung), ein beeindruckender Gebäudekomplex in der Innenstadt, der verschiedene Museen und das Teatro Farnese beherbergt. Wir besuchen auch das Teatro Regio. Entstanden ist dieses historische Opernhaus auf Wunsch der Herzogin Maria Luigia von Habsburg-Lothringen im Jahr 1821. Hier wird auch heute die Operntradition der Stadt fortgesetzt. Vor allem das Verdi-Festival ist weltweit bekannt. Bei der Führung durch dieses wunderschön in Rot und Gold ausgestattete Theater dürfen Sie auch mal Probesitzen im Parkett und in den Logen, was in vielen von Ihnen sicher den Wunsch wecken wird, hier einmal ein Konzert oder eine Oper zu erleben. Bei einer Mittagspause lassen wir die Stadt noch ein wenig auf sich wirken lassen. Die Reiseleitung gibt uns auch hier Tipps, welche lokalen Spezialitäten wir kosten sollten oder wo es den besten Cappuccino mit "Sbrisolata"-Kuchen gibt.

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

Abendessen zur freien Gestaltung in Bologna.

Übernachtung im Touring Hotel.

## 6. Reisetag: Das Po-Delta & seine Schätze

Nach dem Frühstück Fahrt mit dem privaten Bus nach Comacchio, in eine ganz andere Landschaft der Region. Das Po-Delta ist das größte Feuchtgebiet Italiens, und eines der größten in Europa. Es umfasst die Flussarme, die den Po zu seiner Mündung in die Adria führen. Das Gebiet kann als ein wahres Reservoir an Biodiversität bezeichnet werden. Das vielfältige Mosaik von Ökosystemen mit 400 nachgewiesenen Vogelarten, von denen dort über 150 nisten und mehr als 180 überwintern, macht den Po-Delta-Park zum wichtigsten ornithologischen Gebiet in Italien und zu einem der wichtigsten in Europa. Halb auf dem Land, halb auf dem Wasser, ist das Po-Delta reich an Lebensmitteln aus dem Meer und vom Land: Aale, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen, Seebrassen und Seezungen; Wolfsbarsch, Reis, Radicchio und Spargel; Kürbis, Pilze und Trüffel und vieles mehr. Zur Begrüßung werden wir eine Manufaktur für marinierten Fisch besichtigen. Die Stadt Comacchio hat ihre wirtschaftlichen Wurzeln in der Fischerei und der Aalverarbeitung. Dieser Fisch lebt in der Tat in den brackigen Comacchio-Tälern, wo er einen perfekten Lebensraum für seine Fortpflanzung findet. Die antike Manufaktur hält die Kultur und Geschichte der Verarbeitung des Aals am Leben. Sie ist nicht nur ein Museum, sondern in den Monaten Oktober bis Dezember auch eine aktive Fabrik, in der Aale, Anchovis und Sardellen verarbeitet werden.

Nach einer kleinen Verkostung besuchen wir die hübsche Stadt Comacchio. Bei einem Rundgang durch die charakteristische Lagunenstadt wird klar, warum diese auch "Klein-Venedig" genannt wird: der malerische Ort ist von zahlreichen Kanälen durchzogen über die typische Ziegelsteinbrücken führen. Gemeinsames Mittagessen mit lokalen Spezialitäten. Es gibt den köstlichen Aal von Comacchio zu probieren, gegrillt, gedünstet oder mit Kohl, in Essig mariniert oder in einem delikaten Risotto gekocht.

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

Rückfahrt nach Bologna und Abendessen zur freien Verfügung.

Übernachtung im Touring Hotel.

## **7. Reisetag: Parmesan, Maserati & Lambrusco**

Nach dem Frühstück geht die Fahrt in Richtung Westen zu einer Käserei, die Parmigiano Reggiano herstellt. Parmigiano Reggiano ist sicher einer der bekanntesten Käse der Welt und gilt für Viele als die vielseitigste Käsesorte überhaupt. Er kann sowohl am Stück gegessen als auch gerieben zur Würzung, besonders auf italienischer Pasta verwendet werden. Die Käserei ist ein kleiner Familienbetrieb mit "geschlossenem Kreislauf", d. h. die Arbeit beginnt mit dem Anbau der umliegenden Felder, auf denen das Futter für die Kühe produziert wird. Jeden Tag wird ihre Milch in die Käserei gebracht, um dort zu Parmigiano Reggiano verarbeitet zu werden. In der Käserei findet auch die lange Reifung des Käses (mindestens ein Jahr) und schließlich der Verkauf statt. Der Käse ist nicht bio-zertifiziert, aber die Anbaumethoden sind es. Darüber hinaus kann der Milchhof seit 2018 die Zertifizierung "Friend of the Earth" vorweisen, die die Nachhaltigkeit des Betriebs und der Produkte bescheinigt.

In der Nähe sind die Werke von Ferrari, Ducati, Maserati und Lamborghini angesiedelt. Wir dürfen heute die Privatsammlung historischer Maseratis besichtigen. Wir werden viel über das bewegte Leben des Inhabers erfahren, einem der berühmtesten Geschäftsmänner Modenas und mit etwas Glück wird er uns sogar persönlich begrüßen.

Die Fahrt geht weiter zum hübschen Dorf Castelvetro, bekannt auch für den Anbau des Lambrusco-Weins in den umliegenden Hügeln. Wir bummeln durch das malerische historische Zentrum mit engen Gässchen, malerischen Piazze und alten Türmen. Sie haben hier auch Zeit, eine Kleinigkeit zu Mittag zu essen oder einen feinen Cappuccino zu trinken.

In der Umgebung besuchen wir das Weingut Fattoria Moretto, das von den Brüdern Altariva nach zertifiziert biologischen Richtlinien bewirtschaftet wird. Ähnlich wie bei der Herstellung von Parmigiano. Reggiano ist auch die Herstellung von Lambrusco eine Wissenschaft und Kunst für sich. Für die Herstellung benötigt man ungefähr sechs Wochen. Vor Ort werden wir von einem der Brüder empfangen und zu einem Spaziergang durch den Weinberg und seinen Weinkeller eingeladen. Die Emilia erstreckt sich von der Po-Ebene bis zur Toskana. Der Boden ist fruchtbar - dies ist das Land des Lambrusco. Ein Wort, welches nicht immer an Qualität erinnert, doch es gibt fabelhafte Exemplare dieses Rotweins - herbe, kernige Weine, die sich hervorragend mit der lokalen Küche vertragen, etwa mit Prosciutto di Parma, gereiftem Parmesan oder den Pilzgerichten des Hinterlandes.

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

Übernachtung im Touring Hotel.

## **8. Reisetag: Arrivederci!**

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

## **Touring Hotel**

Das familiengeführte 4-Sterne-Hotel Touring in Bologna bietet 38 Zimmer und ist ein komfortables Haus mit Geschichte. Das historische Gebäude aus dem 18. Jahrhundert wird in dritter Generation von Matteo geführt. Im Laufe der Jahre wurde das Hotel immer wieder umgestaltet und modernisiert, wobei stets auf die traditionsverbundene Geschichte des Hauses geachtet worden ist. Das Hotel Touring liegt in Toplage von Bologna und damit fußläufig zu allen wichtigen Sehenswürdigkeiten der Stadt. Von der Dachterrasse bietet sich ein wunderbarer Panoramablick auf die Stadt.

Wir buchen für Sie Doppel- und Einzelzimmer der Kat. "Urban" mit Bad oder Dusche/WC. Alle Zimmer bieten individuelle Maße und verfügen über Klimaanlage, Heizung, WLAN, Sat-TV, Minibar, Wasserkocher und Safe. Bei den Einzelzimmern handelt es sich um reine Einzelzimmer.

**Lage:** im Stadtzentrum von Bologna

**Kategorie:** \*\*\*\*Hotel (Landeskategorie)

**Ausstattung:** Dachterrasse mit Barservice, Lounge

**Zimmer:** 38

## **Verlängerung**

Sie haben noch nicht genug gesehen? Verlängern Sie Ihren Aufenthalt in Bologna. Gerne prüfen wir die Verfügbarkeiten und Preise im Hotel Touring für Sie.

## **An- & Abreise**

Die An- und Abreise erfolgt ab/bis Frankfurt bis/ab Bologna mit Lufthansa. Abweichende Flughäfen und Zubringerflüge sind auf Anfrage buchbar. Eigenanreise ist möglich. Der Flugabschlag beträgt -250 € (Mai-Termin) bzw. -290 € (September- & Oktober-Termin) pro Person.

PKW-Anreise: Das Hotel befindet sich in einer verkehrsberuhigten Zone. Es ist nicht möglich, direkt am Hotel zu parken. Es kann jedoch ein Parkplatz in einer nahegelegenen Parkgarage über das Hotel reserviert werden. Der Parkplatz kostet 25 € pro Tag und ist vor Ort zahlbar. Zur Reservierung benötigen wir Ihr Kfz-Kennzeichen. Weitere Informationen zum Vorgehen erhalten Sie von uns nach erfolgter Reservierung in den letzten Reiseinformationen.

## **Anforderungen & Aktivitäten**

Die besuchten Städte erkunden wir auf Spaziergängen. Teilnehmer sollten gut zu Fuß sein.

TERMINE UND PREISE			
von	bis	Plätze	Preis in €
03.05.2026	10.05.2026	X	3.490 €
06.09.2026	13.09.2026	✓	3.490 €
Doppelzimmer Erwachsener			3.490 €
halbes Doppelzimmer Erwachsener			3.784 €
Einzelzimmer Erwachsener			3.980 €
04.10.2026	11.10.2026	✓	3.490 €
Doppelzimmer Erwachsener			3.490 €
halbes Doppelzimmer Erwachsener			3.784 €
Einzelzimmer Erwachsener			3.980 €
02.05.2027	09.05.2027	✓	0 €
Doppelzimmer Erwachsener			0 €
halbes Doppelzimmer Erwachsener			0 €
Einzelzimmer Erwachsener			0 €
05.09.2027	12.09.2027	✓	0 €
Doppelzimmer Erwachsener			0 €
halbes Doppelzimmer Erwachsener			0 €
Einzelzimmer Erwachsener			0 €
03.10.2027	10.10.2027	✓	0 €
Doppelzimmer Erwachsener			0 €
halbes Doppelzimmer Erwachsener			0 €
Einzelzimmer Erwachsener			0 €

Viele = ✓ Wenige = ! keine = X

## LEISTUNGEN

- > Flug Frankfurt-Bologna-Frankfurt mit Lufthansa (Economy Class)
- > Alle Transfers laut Programm
- > Insg. 7 Übernachtungen im DZ, Bad oder Du/WC
- > 7x Frühstück, 3x Mittagessen, 3x Abendessen (2x 3-Gänge-Menü, 1x 4-Gänge-Menü)
- > 6x Wein- oder Spezialitäten-Verkostungen
- > Programm-Details: Besuch der Olivenöl-Kooperative "Terra di Brisighella", Weingut-Besichtigung in der Romagna, Besichtigung der "Acetaia di Giorgio", Kochkurs mit der Slow Food-Gemeinschaft "Cesarine" in Bologna, Besichtigung Parmaschinken-Herstellung, Besichtigung einer Manufaktur für Aalverarbeitung in Comacchio, Bootsfahrt im Po-Delta, Besichtigung Käserei & private Maserati-Sammlung, Besuch Weingut Fattoria Moretto, Eintritte laut Reiseverlauf
- > Qualifizierte Insider-Reiseleitung in Deutsch
- > Wunsch-Reiseführer (mit Gutscheincode für unseren Shop)
- > CO2-neutral reisen! Flüge und Landprogramm zu 100 % kompensiert

## NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN

- > An- und Abreise zum Flughafen Frankfurt
- > Hotelsteuer: ca. 6,50 € pro Person/Nacht, zahlbar bei Abreise vor Ort
- > Fakultative Ausflüge
- > Trinkgelder und sonstige persönliche Ausgaben
- > Getränke und Verpflegung, soweit nicht anders im Programm erwähnt
- > Reiseschutz
- > Zusatznacht im Hotel Touring im Doppelzimmer inkl. Frühstück | 135,00 €
- > Zusatznacht im Hotel Touring im Einzelzimmer inkl. Frühstück pro Person | 190,00 €
- > Rail&Fly-Ticket 2. Klasse | 95,00 €
- > Rail&Fly-Ticket 1. Klasse | 160,00 €
- > Innerdeutsche Zubringerflüge mit Lufthansa | 190,00 €
- > Reiseschutz. Gern machen wir Ihnen ein Angebot über unseren Partner, die ERGO Reiseversicherung. | auf Anfrage

## TEILNEHMER/INNEN

Mindestanzahl von Personen: 8

Maximalanzahl von Personen: 16

## ZAHLUNGSMODALITÄTEN

- > Höhe der Anzahlung in Prozent des Reisepreises: 20%
- > Fälligkeit der Restzahlung: 28 Tage vor Reisebeginn
- > Sofern bei der Reise eine Mindestteilnehmerzahl ausgeschrieben ist, ist bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl ein Rücktritt vom Reisevertrag seitens des Veranstalters bis spätestens 28 vor Reisebeginn möglich.

Alle Fragen zur Ausschreibung beantwortet Ihnen der jeweilige Veranstalter unter den oben aufgeführten Kontaktdaten, der für die Angaben und Informationen zur Reise verantwortlich ist.