

## Olivenernte in der Toscana - 4 Tage

**Es wird frischer, der Herbst kündigt sich an und beginnt die Bäume leicht zu verfärben, die Weinernte ist abgeschlossen und an einigen Bäumen sieht man das orangerot der dicken Khakifrüchte, dann beginnt die Olivenernte in der Toscana!**

### Reiseverlauf:

#### 1. Tag: Kärnten – Toscana

Im bequemen Reisebus fahren wir vorbei an Udine, Mestre, Padua, Bologna in der herrliche Toscana. Im Herzen der Toscana beziehen wir unser Quartier.

#### 2. Tag: Pisa und Lari

Heute besuchen Sie Pisa, die einst so mächtige Hafenstadt am Arno. Auf dem "Platz der Wunder" stehen die bedeutendsten Bauwerke dicht beisammen und bezeugen auch heute noch den Reichtum der Stadtrepublik im Mittelalter. Dazu gehören der marmorne Dom, das kreisrunde Baptisterium, der Friedhof Campo Santo und natürlich der in aller Welt bekannte Glockenturm, der "Schiefe Turm von Pisa". Weiter geht es in das kleine toskanische Dörfchen Lari, das sich rund um die im Zentrum befindliche Burg schmiegt. Eine Treppe führt Sie auf den Innenhof, von dem Sie ein atemberaubendes Panorama über die malerische Landschaft genießen (Eintritt extra). In diesem Ort abseits touristischer Pfade scheint die Zeit still zu stehen. Höhepunkt ist die Besichtigung der Pastafabrik der Familie Martelli, einem kleinen Traditionsbetrieb, in dem noch per Hand hergestellt wird und in dem Sie Wissenswertes über die Produktion von Italiens beliebtesten Gericht erfahren werden.

#### 3. Tag: Olivenernte und Pietrasanta

Frisch gestärkt geht die Fahrt nach dem Frühstück auf ein Olivenlandgut, wo heute Ihre Mithilfe gefragt ist. Folgen Sie den Olivenbauern, die Ihnen interessante Einblicke in ihre Arbeit geben werden. Nach einer kurzen Demonstration der Olivenernte und Erläuterungen zur Herstellung des gesunden Öls können Sie selbst Hand anlegen und fleißig Oliven pflücken - ein garantiert unvergessliches Erlebnis inmitten der schönen toskanischen Landschaft! Zur Wiederherstellung der Kräfte erwartet Sie anschließend ein Mittagsvesper mit Bruschetta, Wein und Olivenölverkostung. Ein weiterer Höhepunkt des heutigen Tages ist der Besuch von Pietrasanta, wo Sie gemütlich durch die Gassen schlendern können. Besonders sehenswert ist neben dem Dom San Martino und der Kirche della Misericordia auch das "Museo die Bozzetti" (inklusive), in dem beeindruckende Gipsmodelle weltberühmter Künstler ausgestellt sind.

#### 4. Tag: Toscana – Kärnten

Nach dem Frühstück treten wir die Rückreise in die Heimat an. Vorbei an Bologna, Padua und Udine erreichen wir unsere Einstiegsstellen gegen Abend.

### Leistungen:

- Fahrt im vollausgestatteten Luxusreisebus
  - 3 x Übernachtung mit Frühstück in der Toscana
  - 1 x 3 Gang Abendessen im Hotel
  - 1 x 4 Gang Abendessen mit Toscanischen Spezialitäten
  - 1 x Abendessen unter dem Motto "Pasta Party" incl. ¼ Wein und ½ Mineralwasser
  - Alle Zimmer mit Bad oder Dusche/WC, Telefon, Sat-TV
  - Reiseleitung bei den Ausflügen am 2. und am 3. Tag
  - Besuch einer Pastafabrik in Lari
  - Besuch eines Olivenlandgutes mit Olivenölverkostung und Imbiss
  - Eintritt Museo di Bozzetti in Pietrasanta
- Wissen Sie, wo eines der besten Olivenöle produziert werden? In der Toscana natürlich! Die Qualität der Oliven und somit der Geschmack des Öls, variiert jedoch ein wenig von Ort zu Ort ; z.B. schmecken wir in unserer Region einen feinen Unterschied zwischen den Oliven von Calci bei Pisa, der Gegend um Lucca, Volterra und den Oliven von der etruskischen Küste bei Bolgheri, Bibbona und Castagneto Carducci. In den Olivenhainen wurden bereits vor Wochen die Netze ausgelegt und die Olivenernte kann beginnen. Normalerweise ist die ganze Familie mit dabei, vom Größten bis zum Kleinsten; manchmal kommen Freunde oder Verwandte, um zu helfen. Olivenernte macht richtig Spaß! Die Oliven werden meistens per Hand mit einem Rastrello (eine Art großem Kamm) oder in manchen Fällen mit einer Rüttelmaschine gepflückt, in Kästen gelegt, um in weniger als 24 Std in die Mühle gebracht zu werden, weil sobald eine Olive beschädigt – also geöffnet – ist, ein Oxidationsprozess beginnt, der die Qualität des Öls massiv beeinträchtigt. Olivenöl, das "grüne Gold": für 1 Liter Olivenöl braucht man ca. 10 kg Oliven! Und hier einige Tipps wie man das toskanische Olivenöl am besten probiert: Als Bruschetta! Sobald die Brotscheiben auf beiden Seiten leicht angebräunt sind, werden sie grosszügig mit frisch gepresstem Olivenöl beträufelt. Diese beiden Zutaten – Brot und bestes Olio Extravergine di Oliva – bilden zusammen eine perfekte Verbindung. So ist Pisa mit seinem weltbekannten Schiefen Turm der erste Punkt unserer Kultur- und Erholungsreise. Bei den Stadtführungen lernen Sie auch Siena, eine der schönsten Städte der Toscana und Italiens mit dem mittelalterlichen Charakter der italienischen Gotik, und San Gimignano, weltberühmt für seine vielen gut erhaltenen Geschlechtertürme und seines fast unveränderten mittelalterlichen Aussehens, kennen. Die Geschlechtertürme haben dem Ort den Beinamen "Manhattan des Mittelalters" beschert. Die Familien versuchten, sich in der Höhe ihrer Türme gegenseitig zu übertrumpfen und damit ihre Macht zu demonstrieren.

### Preis:

### Weitere Infos und Buchungen gerne bei:

07.11.2024 - 10.11.2024 - \*\*\* Mittelklassehotel

Doppelzimmer	515 €
Einzelzimmer	563 €

**Weitere Infos und Buchungen gerne bei:**

Ebner Reisen GmbH | Auf der Tratten 15 | 9500 Villach-Heiligengeist | Tel. 04244 23910 | E-Mail: [buchungen@ebner-reisen.at](mailto:buchungen@ebner-reisen.at)  
Bacher Touristik GmbH | Millstätter Straße 45 | 9545 Radenthein | Tel. 04246 3072 | E-Mail: [buchungen@bacher-reisen.at](mailto:buchungen@bacher-reisen.at)  
Hofstätter Touristik GmbH | Eisentraße 48 | 9330 Althofen | Tel. 04262 2238 | E-Mail: [buchungen@hofstaetter.eu](mailto:buchungen@hofstaetter.eu)