



WIEN | Küche, Kaffee & Gemischter Satz

| 2012

Küchen sind fast immer regional, Wien aber hat eine eigene Stadt-Küche, geprägt durch den Hof der Habsburger und die unterschiedlichen Kronländer der k. u. k.- Monarchie: Mehlspeisen aus Böhmen, Gulasch und Eintöpfe aus Ungarn, Knödel und Gröstl aus Tirol, Gebäck aus Mähren und der jüdischen Gemeinde, das gekochte Rindfleisch aus Norditalien, zudem der Strudel und die Kaffeekultur aus dem Osmanischen Reich. Wir besuchen berühmte Konditoreien und Kaffeehäuser, den Naschmarkt und eine handwerkliche Kaffeerösterei. Die junge Winzerin Jutta Kalchbrenner zeigt uns die Weinberge um die Stadt, erklärt den Wiener Gemischten Satz und lädt uns in einen Buschenschank ein. Mit der mehrfach prämierten Köchin Martina Willmann kochen wir an einem Abend Wiener Spezialitäten. Wir wohnen im Boutique-Hotel Hollmann Beletage, das ruhig in einer Seitenstrasse gelegen nur zwei Gehminuten vom Stephansdom entfernt ist.



HÖHEPUNKTE

- Besuche von Kaffeehäusern und Kaffeerösterei
- Erleben von Naschmarkt und Karmelitermarkt
- Kochkurs Wiener Küche mit Martina Willmann
- Tag in den Weinbergen mit Winzerin Jutta Kalchbrenner
- Ruhiges Boutique-Hotel zwei Minuten vom Stephansplatz
- Reiseleitung durch einen Wahl-Wiener

TERMINE

30.05.-03.06.

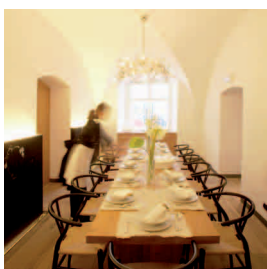
12.09.-16.09.

Individuelle Arrangements auf Anfrage

ZITAT

»Es stellt eine Institution besonderer Art dar, die mit keiner ähnlichen der Welt zu vergleichen ist. Es ist eigentlich eine Art demokratischer, jedem für eine billige Schale Kaffee zugänglicher Klub, wo jeder Gast für diesen kleinen Obolus stundenlang sitzen, diskutieren, schreiben, Karten spielen, seine Post empfangen und vor allem eine unbegrenzte Zahl von Zeitungen und Zeitschriften konsumieren kann. Täglich saßen wir stundenlang, und nichts entging uns.« Stefan Zweig zum Wiener Kaffeehaus

REISEABLAUF



1. TAG: WILLKOMMEN

Individuelle Anreise zu unserer Unterkunft, dem Boutique-Hotel Hollmann Beletage im Herzen der Wiener Altstadt. Bei einem abendlichen Spaziergang durch den ersten Bezirk zur Hofburg und dem Abendessen im Hollmann Salon erhalten wir eine erste Einführung in die Wiener Kulturgeschichte und lernen die Mitreisenden kennen.

Anreise-Empfehlungen: Wien lässt sich von den meisten deutschen Großstädten ohne Umstieg mit der Bahn erreichen. Es gibt die ICE-Linie von Dortmund über Bochum, Essen, Duisburg, Düsseldorf, Köln, Frankfurt, Würzburg und Nürnberg. Dann die IC-Linie von Hamburg über Berlin, Dresden und Prag nach Wien sowie den Railjet von München über Salzburg nach Wien (alle zwei Stunden in 4:17 Stunden). Zudem gibt es drei Nachtzüge: von Hamburg über Hannover, Göttingen und Würzburg, von Berlin über Dresden und Prag und von München über Salzburg. Lufthansa, Air Berlin, Austrian Airlines und Germanwings fliegen von vielen deutschen Städten direkt nach Wien, u. a. von Berlin, Hamburg, Düsseldorf, Köln, Frankfurt, Stuttgart und München. Bei einem Flug empfehlen wir die Kompensation der verursachten Treibhausgase über www.atmosfair.de, über das wir selber alle unsere Flüge ausgleichen (Stand 08.2011).



2. TAG: KAFFEEHAUS, KONDITOREN & KÜCHENTRADITION

Nach dem sehr guten und umfangreichen »Frühstücksmenü« im Hotel besuchen wir die Kaffeerösterei Alt Wien, die mehr als zwei Dutzend eigene Mischungen und sortenreine Kaffees anbietet. Wir erleben eine Röstung und verkosten verschiedene der exzellenten Kaffees. Anschließend besuchen wir den nahegelegenen Naschmarkt, wo schon seit dem 18. Jahrhundert Lebensmittel und Kleinwaren gehandelt werden. Zum Mittagsimbiss gehen wir – sehr traditionell wienerisch – an den Würstelstand der Albertina. Nach einer Pause im Hotel erwartet man uns am Nachmittag im Schwarzen Kameel, einem traditionsreichen Restaurant mit stadtbekannter Feinkostabteilung, das von Johann Baptist Cameel im Jahre 1618 als Gewürzkrämerei gegründet wurde. Hier kehrte schon Ludwig van Beethoven gerne ein! Wir dürfen hinter die Kulissen des wunderschönen heute im Jugendstil eingerichteten Lokals schauen und die Zubereitung einer der klassischen »Mehlspeisen« erleben, wie selbst die elegantesten Backwaren in Wien genannt werden. Der anschließende Besuch im Café Bräunerhof lässt uns in die Kaffeehauskultur Wiens eintauchen: zu einem Kaffee spannt man aus, liest eine der vielen ausliegenden Tageszeitungen und lässt das Leben an sich vorbeiziehen. Abends probieren wir die traditionelle Wiener Küche aus lokalen Produkten in Schreiners Gastwirtschaft – bei gutem Wetter im Garten inmitten von Rosen, Trauben und Obstbäumen.



3. TAG: WIEN & DER WEIN

Heute geht es raus auf die Hügel um die Stadt. Wir treffen die junge Winzerin Jutta Kalchbrenner und machen mit ihr einen Rundgang durch die Weingärten. Sie erklärt uns auch den Wiener Gemischten Satz, eine traditionelle Spezialität der Weinbauregion, die inzwischen das Siegel als Slow-Food-Presidio trägt. Mittags bereitet uns Jutta im Weinberg eine Jause, die wir mit ihren Weinen und Blick auf die Stadt genießen. Nach einer Pause im Grünen besuchen wir am Nachmittag das Weingut Christ, wo sich 400-jährige Familientradition und naturverbundene Weinbauphilosophie mit modernster Architektur und Technik verbinden – so wird der Wein im Keller ganz ohne Pumpen ausschließlich mithilfe der Schwerkraft transportiert. Nach einer Führung und Verkostung der Weine kehren wir zum Abendessen im gutseigenen Heurigen ein, wo wir bei traditionellen Speisen und hauseigenem Wein einen gemütlichen Abend verbringen.



4. TAG: BAUERNMARKT & KOCHKURS

Am Vormittag gehen wir auf den Karmelitermarkt, wo vor allem bäuerliche Produzenten aus dem Wiener Umland ihre Waren feilbieten. Wir treffen Martina Willmann, mit der wir am Abend kochen werden, und kaufen mit ihr die Zutaten ein. Nach einem Mittagsimbiss am Markt haben wir Zeit für eigene Erkundungen und Besorgungen. Am späten Nachmittag gehen wir zum Kochstudio von Martina Willmann, die unter anderem Küchenchefin im Restaurant Zum Schwarzen Kameel war. Nach einem Begrüßungsaperitif beginnen wir mit der Zubereitung der Wiener Spezialitäten wie Kalbsbeuscherl mit Wachtelspiegelei, Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl sowie Rahmschmarrn mit Röster. Beim gemeinsamen Abendessen verspeisen wir unsere Kreationen und lassen die erlebnisreiche Reise ausklingen.



5. TAG: ABSCHIED

Nach dem Frühstück heißt es Abschiednehmen von unserer Reise nach Wien. Für eine individuelle Verlängerung Ihrer Reise stehen wir Ihnen gerne mit Anregungen zur Verfügung.

SCHWIERIGKEITSGRAD

Die Reise bietet keine besonderen Schwierigkeiten. Man sollte Lust haben, ein bisschen zu laufen.

REISELEITER



Heiner Kaibitsch ist Südtiroler und hat in Wien seine zweite Heimat gefunden. Seit dem Studium der Kommunikationswissenschaften und Geschichte verbrachte er hier etwa zehn Jahre. Nebenher arbeitete er als Koch und Caterer und erlebte in der Donaumetropole seine »kulinarische Erweckung«. Später verband er beide Interessen bei einem Master in Food Communication an der Slow-Food-Universität in Italien. Heute belebt er den großelterlichen Hof in Südtirol wieder. Nach Wien hingegen pendelt er regelmäßig und versucht möglichst viel Zeit dort zu verbringen. Er leitet auch unsere Südtirol- und Venedig-Reisen.



UNTERKUNFT

Wir sind zu Gast im 4-Sterne-Boutique-Hotel Hollmann Beletage im Herzen der Wiener Altstadt, nur zwei Gehminuten vom Stephansdom entfernt ruhig in einer Seitenstraße gelegen. Patron Robert Hollmann – Hotelier, Koch, Zuckerbäcker und Schauspieler – hat in einem Gründerzeithaus zeitloses Design und durchdachten Komfort zu einem ungewöhnlichen Etablissement mit 25 Zimmern verbunden. Der Umgangston ist persönlich, man darf sich wie zuhause fühlen und wird mit vielen liebevollen Aufmerksamkeiten verwöhnt. Wer möchte kann sich morgens bereits mit einem frisch zubereiteten 6-gängigen Frühstücksmenü stärken! Wir haben die Zimmer der besten Kategorie XL (etwa 35 Quadratmeter). Das Haus verfügt – selten im Zentrum Wiens – über einen kleinen begrünten Garten, in dem man tagsüber und abends ungestört sitzen kann. Eine Sauna mit offenem Kamin, Dampfbad und Lichtdusche erwarten uns im Keller – liebevoll das »Spatscherl« genannt.

REISEPREIS

1.398 € im DZ

380 € Zuschlag für die Einzelnutzung eines Doppelzimmers

LEISTUNGEN

- 4 Übernachtungen im Boutique-Hotel Hollmann Beletage inklusive »Frühstücksmenü« in Zimmern der Kategorie XL
- 3 mindestens viergängige Menüs und Essen im Heurigen inklusive Wein (1/2 Flasche pro Person), Wasser und »kleinem Schwarzen«
- 3 Mittagsimbisse inklusive gereichten Getränken
- Kochkurs Wiener Küche mit Martina Willmann
- Tag in den Weinbergen oberhalb Wiens mit Jutta Kalchbrenner
- Besuch und Proben Kaffeerösterei Alt Wien, Zum Schwarzen Kameel, Café Bräunerhof und Weingüter
- Alle Führungen, Eintritte, Besichtigungen
- Transport in der Stadt mit öffentlichen Verkehrsmitteln, außerhalb mit Kleinbus
- Reiseleitung Heiner Kaibitsch

NICHT ENTHALTEN

- An- und Abreise
- Zusätzliche Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

MINDESTTEILNEHMER 6

HÖCHSTTEILNEHMER 12

HINWEISE DES VERANSTALTERS

Änderungen im Reiseverlauf aufgrund örtlicher Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich. Die Reise kann bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis vier Wochen vor Reisebeginn vom Veranstalter abgesagt werden. In der Regel können wir Ihnen aber bereits einige Monate vor Reisebeginn mitteilen, ob die Reise stattfindet. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen von Sapio Kulinarische Entdeckungsreisen Philipp Boecker.



PHILIPP BOECKER · LIEGNITZER STR. 28 · 10999 BERLIN

TEL 030 255 629 - 37 · FAX 030 255 629 - 36

E-MAIL INFO@SAPIO.DE · WEB WWW.SAPIO.DE

