



Der Südtiroler Reiseleiter Heiner Kaibitsch ist Absolvent der Slow-Food-Universität. Er öffnet uns in seiner Heimat Türen, die anderen Reisenden verschlossen bleiben, und lädt uns zum gemeinsamen Kochen auf seinen großelterlichen Hof ein. Wir wohnen inmitten der Obst- und Weingärten in Sankt Michael auf dem Ansitz Tschindlhof – ein Haus mit über 500 Jahren Geschichte, 2008 komplett renoviert. Von dort gehen wir auf unsere Entdeckungstouren zu Winzern, Käsern und Bauern. Hansi Baumgartner, Pionier der Käse-Affineure in Südtirol, reift seine edlen Laibe in einem ehemaligen Bunker. Alois Lageder erklärt sein ganzheitliches Konzept aus biodynamischem Weinbau, Architektur und Kunst. Ulli Mair vom Pretzhof zeigt uns das Leben auf einem fast tausendjährigen Erbhof und seine Schweine, von denen er einen unglaublich guten Speck macht.



HÖHEPUNKTE

- Historische Unterkunft in den Weinbergen
- Weinprobe beim Biodynamiker Alois Lageder
- Käsedegustation bei Hansi Baumgartner
- Besuch eines fast tausendjährigen Erbhofs
- Kochwerkstatt bei Luis Agostini
- Südtiroler Reiseleiter Heiner Kaibitsch

TERMINE

13.10.-20.10.

Individuelle Arrangements auf Anfrage

ZITAT

»Eine milde, sanfte Luft füllte die Gegend. Hier wendet sich die Etsch wieder gegen Mittag. Die Hügel am Fuße der Berge sind mit Wein bebaut. Über lange, niedrige Lauben sind die Stöcke gezogen, die blauen Trauben hängen gar zierlich von der Decke herunter und reifen an der Wärme des nahen Bodens.«
Johann Wolfgang von Goethe, Bozen, 11. September 1786

REISEABLAUF



1. TAG: WILLKOMMEN

Individuelle Anreise zum Ansitz Tschindlhof in Sankt Michael - Eppan, etwa 11 Kilometer südwestlich von Bozen. Beim gemeinsamen Abendessen in einem guten Restaurant in der Nähe der Unterkunft lernen Sie Ihre Mitreisenden kennen.

Anreise-Empfehlung: Von München können Sie mit dem Zug alle zwei Stunden ohne Umstieg in knapp vier Stunden nach Bozen fahren, von wo wir gerne Ihren Transfer organisieren können.



2. TAG: WANDERN, ÄPFEL & GRAPPA

Nach einem gemütlichen Frühstück unternehmen wir eine kleine Wanderung nach Girlan. Bei einer bekannten Baumschule beschäftigen wir uns mit einer wichtigen Tradition der Gegend, dem Apfelanbau. Südtirol ist das größte zusammenhängende Anbauggebiet Europas. Die Äpfel haben eine faszinierende Geschichte: alle heute bekannten Sorten sind ursprünglich zufällige süße Mutationen der bitteren Wildäpfel. Nach einem Mittagsimbiss geht es weiter zu einer Brennerei, wo verschiedene feine *grappe* und Obstbrände destilliert und von uns verkostet werden. Wir kehren für eine Pause zurück in die Unterkunft, wo wir nach einem erlebnisreichen Tag auch zu Abend essen.

Rundwanderung: insgesamt etwa 6 km, geringe Höhenunterschiede, Laufzeit insgesamt etwa 2 Stunden, Schwierigkeit: leicht.



3. TAG: BIODYNAMISCHER WEINBAU

Heute geht es zu einem der großen Winzer in Südtirol und Pioniere der Biodynamik – Alois Lageder. Seit den frühen Neunziger Jahren wurde sukzessiv umgestellt, inzwischen ist die ganze Anbaufläche von 63 Hektar zertifiziert. Alois erklärt uns, was die biodynamische Arbeitsweise über den Verzicht (auf Fungizide, Pestizide, Herbizide, Insektizide und Kunstdünger) hinaus bedeutet. Wir besuchen einen Weinberg und erfahren, wie die Arbeit in den verschiedenen Jahreszeiten aussieht. Neben dem Wein zeigt Alois uns seine beiden anderen Passionen, Kunst und die Musik. Sein Weinkeller ist auch Kunstraum, wobei es nicht um ein Nebeneinander, sondern um einen ganzheitlichen Ansatz geht. Zu Mittag essen wir im hauseigenen Restaurant, das bezeichnenderweise »Paradeis« heißt. Nach dem Essen machen wir einen Spaziergang im Weinbaugbiet und fahren dann heim in die Unterkunft. Der Abend steht zur freien Verfügung.



4. TAG: AUSFLUG IN DIE SCHLERNGEGEND

Unser Bus bringt uns nach Völs am Schlern, wo Reiseleiter Heiner Kaibitsch uns zu sich einlädt. Er hat auf dem großelterlichen Hof gerade einen neuen Früchteanbau angelegt und die Scheune für Gäste umgebaut. Er zeigt uns das Anwesen und wir besuchen auch einige Nachbarn, die hier vor allem Kräuter und Obst anbauen, wie Elisabeth, die mit ihren über 80 Jahren ein einmaliges Wissen über die Gegend, Landwirtschaft und lokale Traditionen hat. Zu Mittag kochen wir gemeinsam mit Heiner. Je nach Lust gibt es am Nachmittag die Möglichkeit, einen Spaziergang zu den Seen oberhalb von Völs zu machen oder im Garten zu entspannen. Zu Abend essen wir in einem der besten Restaurants der Schlerngegend und fahren dann mit dem Bus zurück nach Sankt Michael.

5. TAG: ZU IHRER FREIEN VERFÜGUNG

Es bieten sich zum Beispiel weitere Wanderungen an. Wir geben gerne Tipps.



6. TAG: KÄSE, SPECK & GESCHICHTE

Unser Bus bringt uns nach Vahrn oberhalb von Brixen, wo Hansi Baumgartner die konstant kühle und feuchte Atmosphäre eines ehemaligen Bunkers nutzt, um die besten südtiroler Käse reifen zu lassen! Er führt uns persönlich durch die Degustation von mindestens einem Dutzend seiner Käse – ein Traum für jeden Liebhaber! Weiter geht es über Sterzing, wo wir Zeit für einen Stadtbummel haben, zum fast tausendjährigen Pretzhof in Wiesen. Ulli Mair erläutert uns die traditionelle Architektur, die Tierzucht und das Leben in den Bergtälern. Grandios ist der Speck, den er von so alten und großen Schweinen macht, dass man fast glaubt, es sei die Seite einer Kuh! In der alten Stube des Pretzhofs essen wir zu Abend bevor es zurück nach Sankt Michael geht.



7. TAG: WEIN, OLIVENÖL & LOKALE FESTE

Am Vormittag besuchen wir Winzer Josephus Mayr, der den Erbhof Unterganzner in zehnter Generation bewirtschaftet und seit kurzem auch das nördlichste Olivenöl Italiens erzeugt! Zum kleinen Mittagessen sind wir in Bozen bei der Kochschule Atelier Condito. Luis Agostini ist einer der großen Kenner der klassischen Südtiroler Küche und macht uns mit einigen Spezialitäten bekannt. Am Nachmittag haben wir Zeit, Bozen zu erkunden. Nach einer Pause in der Unterkunft geht es abends zum Törggelen auf die Hügel rund um Bozen. Gebratene Kastanien, neuer Wein, Schlachtplatten, Knödel und frische Krapfen sind die Pfeiler dieser beliebten Tradition der Erntezeit.



8. TAG: ABSCHIED

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

SCHWIERIGKEITSGRAD

Die Reise bietet keine besonderen Schwierigkeiten. Die Wanderungen sind leicht.

REISELEITER



Der Südtiroler Heiner Kaibitsch zeigt mit großer Kenntnis und Freude seine Heimat. Er wuchs auf dem großelterlichen Hof in Völs am Schlern auf, den er inzwischen mit seinem Bruder neu belebt. Früh entwickelte sich seine Leidenschaft für die Küche, neben dem Studium der Kommunikationswissenschaften und Geschichte arbeitete er als Koch. Später verband er beide Interessen bei einem Master in Food Communication an der Slow-Food-Universität in Italien. Heute arbeitet er für den International Mountain Summit in Südtirol und betreibt ein Catering. Natürlich ist Heiner als Südtiroler zweisprachig.



UNTERKUNFT

Der Tschindlhof ist ein typischer Ansitz im überetscher Stil in Sankt Michael an der Südtiroler Weinstraße. Die Gemeinde Eppan hat über 180 Ansitze und Schlösser, mehr als jede andere in Europa. Das von Familie von Mörl mit Liebe geführte Haus liegt ruhig inmitten von Obst- und Weingärten etwas außerhalb des Ortes. Es besitzt 19 Zimmer, wurde 2008 komplett renoviert und verfügt über modernen Komfort. Um den Ansitz, der auf über 500 Jahre Geschichte zurück blickt, befindet sich ein Park mit uralten Zedern sowie ein Schwimmbad mit Liegewiese. Für uns sind große Zimmer mit Balkon reserviert (bei Einzelnutzung nur gegen höheren Aufschlag).

REISEPREIS

1.495 € im DZ

136 € EZ-Zuschlag (Einzelnutzung eines DZ mit Balkon gegen höheren Zuschlag möglich)

LEISTUNGEN

- 7 Übernachtungen im Ansitz Tschindlhof inklusive Frühstück
- 6 drei-viergängige Menüs inklusive Wein (1/2 Flasche pro Person), Wasser und *caffè*
- 4 Mittagsimbisse, teilweise als Degustationen
- Weinproben bei Alois Lageder und Josephus Mayr
- Degustation Südtiroler Käse mit Hansi Baumgartner
- Kochwerkstatt bei Luis Agostini
- Besuch einer Baumschule und Grappa-Brennerei
- Ausflüge nach Völs und Bozen
- Alle Führungen, Eintritte, Besichtigungen
- Transporte laut Programm in einem komfortablen Kleinbus
- Reiseleitung und Übersetzung 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

