

DIE MIT DEM OOH & AAH

REISEN MIT SINNEN

REISEN MIT SINNEN
Pardon/Heider Touristik GmbH
Erfurter Straße 23
D- 44143 Dortmund
Fon 0231-589792-0
Fax 0231-164470
info@reisenmitsinnen.de
www.reisenmitsinnen.de
www.kapverdischeinseln.de

In Zusammenarbeit mit
ZEIT  **REISEN**



ITALIEN EMILIA ROMAGNA

8-tägige Kultur- und Genussreise



Wie feinsinnig ist Ihre Zunge? Schmecken Sie die Reifegrade des Balsamessigs. Und Ihr Auge? Schulen Sie es beim Puzzlespiel mit filigranen Mosaiken.

HIGHLIGHTS

GAUMENGENÜSSE: PROSCIUTTO DI PARMA,
PARMESAN & ACETO BALSAMICO

KUNST- & KULTURDENKMÄLER IN BOLOGNA,
MODENA & PARMA

BOOTS-AUSFLUG & EINBLICK IN DIE FISCHEREI
IM PO-DELTA

SCHMACKHAFTES VERKOSTUNGEN IN
FAMILIENBETRIEBEN

MASERATI-OLDTIMER IM "MOTOR VALLEY" DER EMILIA ROMAGNA BESICHTIGEN

KOMFORTABLES HOTEL MIT GESCHICHTE IM ZENTRUM BOLOGNAS

Diese Reise wird bei **ZEIT REISEN** unter dem Titel: „Emilia-Romagna »Land mit Seele“ geführt und trägt bei **REISEN MIT SINNEN** den Namen: „Emilia Romagna – Die Kulturreise mit viel Genuss“. Es handelt sich um dieselbe Reise.

KULTURREISE

EMILIA ROMAGNA, ITALIEN

8 Tage, 8-16 Gäste

Kulinarik, Kunst &

Kultur, Alltagskultur

Reiseleitung: Dorothea

PRIMA KLIMA – DIE ZUKUNFT DES REISENS

Klimafreundlich reisen inklusive. Klimaschutz ist für uns eine Herzensangelegenheit. Bei allen Reisen kompensieren wir zu 100 % die CO₂-Emissionen Ihrer Flug- oder Bahnreise, der Unterkünfte, Mahlzeiten und alle Transporte in den Zielgebieten über atmosfair. Dazu gehören sämtliche Inlandsflüge, Bahn-, Schiffs- oder Bustransfers.



Mehr hierzu finden Sie weiter unten.

KARTE ZUR REISE



REISEVERLAUF- 8 TAGE

(Verpflegung: **F** = Frühstück, **M** = Mittagessen, **A** = Abendessen)

1. Tag: 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!

Übernachtungen: 7 Nächte im Hotel Touring in Bologna.

Verpflegung: -/-/A



2. Tag: 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 der 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.

Verpflegung: F/M/-



3. Tag: 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 Feinheiten, 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.

Verpflegung: F/-/A



4. Tag: Bologna & echte Kochkunst

Heute Morgen werden wir selbst kulinarisch aktiv. Wir sind zu Gast bei den "Cesarine": das ist die älteste Vereinigung von Hausköchinnen und -köchen 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 kennen. Anschließend wird natürlich gekostet!

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

Verpflegung: F/M/-



5. Tag: Parma & der beste Schinken

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 können Sie 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 Inhaberfamilie dieses Herstellerbetriebs erfahren wir, dass der echte Parmaschinken max. 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. Am Ende der Besichtigung genießen wir eine Verkostung sorgfältig ausgewählter Produkte: 24 Monate alter Parmaschinken, Dolce Culatta & Fiocco di prosciutto.

Abendessen zur freien Gestaltung in Bologna.

Verpflegung: F/-/-

6. Tag: Das Po-Delta & seine Schätze

Nach dem Frühstück fahren wir 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.

Verpflegung: F/M/-



7. Tag: 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 eine 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 Piazzae 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, das 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.

Verpflegung: F/-/A



8. Tag: Arrivederci!

Transfer zum Flughafen Bologna und Rückflug.

Verpflegung: F/-/-



Programmänderungen, z. B. durch Flugzeitenänderungen oder ungünstige Witterungsbedingungen behalten wir uns vor!

TEILNEHMERINNEN & TEILNEHMER

8 bis 16 Gäste

TERMINE & PREISE

ERO-260503	Sa. 03.05.	- Sa. 10.05.2026	3.490 €
ERO-260906	Sa. 06.09.	- Sa. 13.09.2026	3.490 €
ERO-261004	Sa. 04.10.	- Sa. 11.10.2026	3.490 €

Einzelzimmerzuschlag: 490 €

Anzahlung: 20 % des Reisepreises. Restzahlung 28 Tage vor Reisebeginn. Letzte Rücktrittsmöglichkeit durch uns: 28 Tage vor Reisebeginn.

LEISTUNGSÜBERSICHT

Im Preis enthalten

- Flug Frankfurt–Bologna–Frankfurt mit Lufthansa (Economy Class)
- Alle Transfers laut Programm
- Insg. 7 Übernachtungen im DZ, Bad oder Du/WC (s. Unterkunft)
- 7x Frühstück, 3x Mittag-, 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 Detailprogramm
- Qualifizierte Insider-Reiseleitung in Deutsch
- Wunsch-Reiseführer (mit Gutscheincode für unseren Shop)
- CO2-neutral reisen! Landprogramm zu 100 % kompensiert

Optional buchbare Leistungen

- Rail&Fly 2. Kl.: 95 €, 1. Kl.: 160 €
- Innerdeutsche Zubringerflüge: 190 €
- Business-Class: auf Anfrage
- Reiseschutz. Gern machen wir Ihnen ein Angebot über unseren Partner, die ERGO Reiseversicherung, als Jahresschutz oder einmalig für diese Reise.
- Verlängerung (s. unten)

Nicht im Preis enthalten

- An- und Abreise zum Flughafen Frankfurt
- Tourismusabgabe: 6,50 € pro Person/Nacht, zahlbar bei Abreise vor Ort
- Trinkgelder und sonstige persönliche Ausgaben
- Getränke und Verpflegung, soweit nicht anders im Programm erwähnt
- Reiseschutz

ANREISE

Die An- und Abreise erfolgt von/bis Frankfurt bis/von Bologna mit Lufthansa. Die voraussichtlichen Flugzeiten lauten wie folgt:

LH 284	12:40 FRANKFURT
	14:10 BOLOGNA, Italy
LH 285	14:50 BOLOGNA, Italy
	16:25 FRANKFURT

Änderungen vorbehalten!

Für die Anreise zum Flughafen buchen wir gerne Rail&Fly Tickets für Sie: 2. Klasse Hin- und Rückfahrt 95 €; 1. Klasse Hin- und Rückfahrt 160 €. Auch innerdeutsche Zubringerflüge sowie ein Upgrade auf Business-Class sind auf Anfrage möglich.

Wenn Sie in Eigenregie anreisen möchten, erhalten Sie einen Flugabschlag in Höhe von -250 € (Mai) und -290 € (September, Oktober).

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.

EINREISEBESTIMMUNGEN

Zur Einreise benötigen Staatsangehörige aus Deutschland und Österreich einen gültigen Personalausweis bzw. Schweizer Staatsangehörige eine gültige Identitätskarte. Ein Reisepass ist nicht notwendig, kann aber ebenfalls zur Reise genutzt werden.

Die Einreisebedingungen für weitere Nationalitäten teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.

Besondere Impfungen sind für Italien derzeit nicht vorgeschrieben.

REISESCHUTZ

Haben Sie bereits an Ihren Reiseschutz gedacht?

Für unsere Gäste, die über REISEN MIT SINNEN gebucht haben:

Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktritts- und Reiseabbruch-Versicherung zur Deckung der Rückführungskosten bei Unfall oder Krankheit sowie einer Auslandsrankenversicherung. Oft lohnt sich ein Vergleich der Preise der Jahres- und Einzelversicherung. Gerne beraten wir Sie mit einem konkreten Angebot unseres Versicherungspartners **ERGO Reiseversicherung AG** passend zu Ihrem Reisepreis. Ebenso finden Sie in Ihren Buchungsunterlagen „Ihr Reiseschutz – Für alle Fälle“ weitere Informationen.

Für unsere Gäste, die über ZEIT REISEN gebucht haben:

Der Versicherungspartner von ZEIT REISEN ist die **Hanse Merkur Reiseversicherung AG**.

Damit Sie die schönste Zeit des Jahres sorgenfrei und unbeschwert erleben können, empfehlen wir den Abschluss einer Reiseversicherung bei der Hanse Merkur Reiseversicherung AG. Für einen Versicherungsabschluss verwenden Sie gern folgenden Link: www.zeitreisen.zeit.de/zeit-reiseversicherung

Der Abschluss einer Jahresversicherung ist ebenfalls möglich. Dazu nutzen Sie bitte den anschließenden Link: www.zeitreisen.zeit.de/jahresversicherung

Eine Jahresversicherung inkludiert viele weitere Reisen und rentiert sich schnell.

Für die Buchung von höherpreisigen Versicherungen, ab 200,00 € Versicherungsprämie, wenden Sie sich gerne direkt telefonisch an die Hanse Merkur Reiseversicherung unter: 040 6002 07 80 und nennen Sie das Stichwort mit nebenstehendem Code »ZEIT REISEN 3094125«.

UNTERKUNFT, VERPFLEGUNG & TRANSFERS

Das 4-Sterne-Hotel Touring mit familiärem Ambiente liegt mitten im Stadtzentrum von Bologna, wenige Gehminuten entfernt von der Piazza Maggiore. Genießen Sie bei einem Aperol Spritz den Ausblick von der Dachterrasse des Hotels.

Bologna Hotel Touring ****Hotel 7 Nächte

Für Ihren Aufenthalt fällt eine lokale Kurtaxe an. Diese beträgt pro Person/Nacht 6,50 € (zahlbar vor Ort, in bar).

In Bologna gibt es noch authentische italienische Küche: Die Hauptstadt der Emilia Romagna, jener fruchtbaren Region zwischen Po, Adria und dem Apennin, gilt unter Feinschmeckern als italienisches Schlaraffenland. Ein Spitzname der Stadt ist daher auch „la grassa“ (die Dicke).

Neben dem Frühstück sind ein Mittagessen, zwei leichte Mittagsimbisse und drei Abendessen (2x 3-Gänge-Menü & 1x 4 Gänge-Menü) im Reisepreis inkludiert. Darüber hinaus dürfen Sie sich auf verschiedene Verkostungen freuen – u.a. Aal, Käse, Parmaschinken und Wein. Wir verkosten die Spezialitäten der Region direkt bei den Produzenten. Bei einem Kochkurs werden Sie in die Geheimnisse der lokalen Küche eingeweiht.

Für den Flughafentransfer und die täglichen Ausflüge steht uns ein privater Bus zu Verfügung.



VERLÄNGERUNG

Sie haben noch nicht genug gesehen? Bleiben Sie doch noch ein paar Tage.

Verlängerung im Hotel Touring, Bologna

Preis pro Person

Doppelzimmer mit Frühstück 135,00 €

Einzelzimmer mit Frühstück 190,00 €

zzgl. Flugumbuchungsgebühr 30,00 € pro Person (bei Flugbuchung über uns)

Für die Fahrt ab dem Flughafen bis zum Hotel oder umgekehrt, empfehlen wir die Nutzung eines Taxis (Kosten: ca. 30-35,00 € pro Strecke, je nach Uhrzeit).

AKTIVITÄTEN

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



Diese Reise ist nicht geeignet für mobilitätseingeschränkte Reisende.

ES GEHT UMS FLIEGEN UND UM KLIMASCHUTZ*

Flugreisen belasten die Umwelt stark durch den Ausstoß von CO₂. Unsere Erdatmosphäre verträgt jedoch nur eine bestimmte Menge an Kohlendioxid.

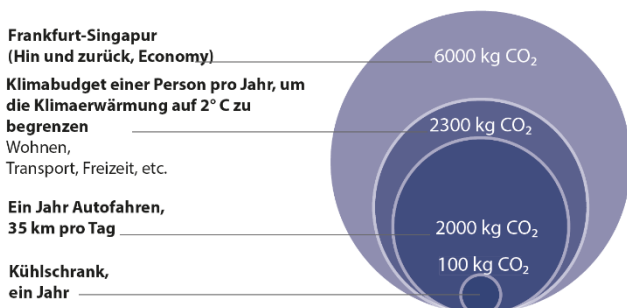
Um diese Emission auszugleichen, können Flugpassagiere freiwillig einen von den Emissionen abhängigen Klimaschutzbeitrag an die Klimaschutzorganisation atmosfair zahlen, der dazu verwendet wird, erneuerbare Energien in Ländern auszubauen, wo es diese noch kaum gibt, also vor allem in Entwicklungsländern. Damit spart atmosfair CO₂ ein, das sonst in diesen Ländern durch fossile Energien entstanden wäre. Und gleichzeitig profitieren die Menschen vor Ort, da sie häufig zum ersten Mal Zugang zu sauberer und ständig verfügbarer Energie erhalten, ein Muss für Bildung und Chancengleichheit.

nachdenken • klimabewusst reisen



PRIMA KLIMA – CO₂-NEUTRAL REISEN!

Klimafreundlich reisen inklusive. Bei allen unseren Reisen kompensieren wir Ihre Flug- oder Bahnreise und alle Transporte in den Zielgebieten über atmosfair. Dazu gehören sämtliche Inlandsflüge, Bahn-, Schiffs- oder Bustransfers.



Das Fliegen wirkt sich, wie Sie in der Grafik leicht erkennen können, besonders negativ auf unser Klima aus. Unsere und Ihre Kompensationszahlungen kommen vor allem dem Energiesparprojekt „Neue Energie für Nepal“ zugute. Dem Klima ist es gleich, wie und wo es geschützt wird. Hauptsache, es passiert. (weitere Informationen siehe www.atmosfair.de).

Das Energiesparprojekt „Neue Energie für Nepal“

Nach den verheerenden Erdbeben im April und Mai 2015 in Nepal unterstützt atmosfair den Wiederaufbau von Schulen, Krankenstationen, touristischen Infrastrukturen sowie privaten Haushalten mit erneuerbaren Energien. Je nach Bedarf vor Ort sollen dabei Solar-Panels für Strom, Biogasanlagen und effiziente Öfen zum Kochen sowie solare Warmwasseranlagen zum Einsatz kommen.

Mit Ihrer Spende möchten atmosfair und REISEN MIT SINNEN sowohl die Soforthilfe in den Notunterkünften mit mobilen Energieträgern als auch die längerfristige Instandsetzung der Energieversorgung durch erneuerbare Energien finanzieren. Ziel ist es, so den energetischen Wiederaufbau Nepals mittels CO₂-armen und ressourceneffizienten Technologien zu unterstützen. atmosfair führt dieses Projekt gemeinsam mit dem forum anders reisen, REISEN MIT SINNEN und bestehenden Projektpartnern vor Ort durch. So ist garantiert, dass die Hilfe schnell dort ankommt, wo sie akut gebraucht wird.



IHRE REISELEITUNG

Bei REISEN MIT SINNEN sind Sie immer in guten Händen, natürlich auch während Ihrer Reise. Wir legen Wert auf eine hochwertige und kompetente Reiseleitung. Sie, als unsere Gäste möchten Ihr Reiseziel mit allen Sinnen erleben und erwarten eine fachlich wie persönlich kompetente Reiseleitung, einen Menschen, der das besuchte Land kennt, mit Freude durch das Programm führt und als Vermittler zwischen den Kulturen agiert. Die vielfältigen Ansprüche sind uns und unseren Reiseleitern bewusst. Qualifizierungsworkshops und eine sorgfältige Auswahl sind bei uns obligatorisch.

Da wir in der Regel in kleinen Gruppen mit maximal 16 Gästen reisen, hat unsere Reiseleitung die Möglichkeit, auf Ihre individuellen Wünsche direkt einzugehen und das besuchte Land real und authentisch vorzustellen.

Ihre Reise wird begleitet von einer qualifizierten und Deutsch sprechenden Insider-Reiseleitung. Unsere Insider-Reiseleiterinnen und -Reiseleiter kennen das bereiste Land bestens. Sie sind dort geboren, leben seit vielen Jahren in Ihrem Reiseland oder sind regelmäßig vor Ort. Sie haben Kontakte vor Ort, mit denen Ihnen Türen geöffnet werden, die vielleicht sonst verschlossen blieben. Dadurch ermöglichen wir einen direkten Kontakt und ein Begegnen auf Augenhöhe.

In den „Letzten Reiseinformationen“, die Sie zwei bis drei Wochen vor dem Beginn Ihrer Reise erhalten, stellen wir Ihre Reiseleitung nochmals ausführlich vor.



Ihre Gruppenreise wird begleitet von unserer geschulten, Deutsch sprechenden Reiseleiterin Dorothea Weidemann.

Dorothea Weidemann hat Archäologie und Romanistik studiert. Bereits seit über 20 Jahren lebt sie in Bologna und arbeitet von hier aus als Stadtführerin in verschiedenen Städten und Provinzen der Emilia-Romagna. Liebend gerne teilt Sie ihr Fach- und Insiderwissen mit ihren Reisegästen.

AUSRÜSTUNG & KLEIDUNG

Nehmen Sie möglichst einen Rollkoffer oder eine bequem zu tragende Reisetasche mit. Während der Wanderungen oder anderer Tagesausflüge empfiehlt sich ein Tagesrucksack – praktisch auch als Handgepäck für den Flug!

- Rollkoffer, Reisetasche oder Rucksack
- Tagesrucksack
- Bequeme Halbschuhe, eventuell Sandalen
- (Regen-) Jacke, Pullover
- Leichte Bekleidung (T-Shirts, dünne Hemden und Hosen)
- langärmelige T-Shirts oder Hemden für abends
- Trinkwasserflasche für Tagesausflüge
- Sonnenschutz, Sonnenbrille, Kopfbedeckung
- Hygieneartikel nach persönlichem Bedarf
- Reiseapotheke „Erste Hilfe“, persönliche Medikamente, Mückenspray
- Fotoausrüstung und Akkus bei digitaler Fotografie
- Handy und Ladegerät
- Personalausweis
- Bargeld in EUR
- Kredit- und/oder EC-Karte
- Fotokopien der wichtigsten Dokumente
- Reiseliteratur

Die Liste soll nur als Richtschnur dienen. Bei Fragen zu der notwendigen Ausrüstung stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne mit weiteren Informationen zur Verfügung.

IN EIGENER SACHE: UNSERE PHILOSOPHIE

REISEN MIT SINNEN UND NACHHALTIGKEIT



Es ist unser Ziel, den Tourismus in den jeweiligen Reiseländern so zukunftsorientiert und verträglich wie möglich zu gestalten. Wir erfüllen den strengen Kriterienkatalog des **„forum anders reisen“** für ein umweltgerechtes und sozial verantwortliches Reisen und plädieren, wie inzwischen über 120 Unternehmen, für einen auf Nachhaltigkeit aufgebauten Tourismus mit besonders hoher Qualität. Als **Gründungsmitglied** setzen wir uns als einer der ersten für die Belange der Umwelt und der Menschen in den bereisten Ländern ein. Wir beziehen die lokale Bevölkerung in den Reiseländern mit ein und helfen dabei, faire Arbeitsbedingungen zu schaffen.



Corporate Social Responsibility (CSR) bezeichnet die soziale und ökologische Verantwortung von Unternehmen für die Auswirkungen ihrer Geschäftstätigkeit über die gesetzlichen Forderungen hinaus. Um diese Verantwortung wahrzunehmen und zu einer nachhaltigen Entwicklung beizutragen, müssen Unternehmen ihr Kerngeschäft daran ausrichten. Es geht nicht um einzelne „gute Taten“, sondern eine im gesamten Unternehmen verankerte strategische Ausrichtung, die Berücksichtigung der Anspruchsgruppen und eine ethische Unternehmenskultur.

2009 wurde REISEN MIT SINNEN als Pilotunternehmen überprüft und mit dem CSR-Siegel ausgezeichnet. 2011, 2014 und 2018 wurde das Unternehmen erneut in einer Rezertifizierung anhand des Kriterienkatalogs des forum anders reisen e.V. bewertet und vor allem die Weiterentwicklung verfolgt. Erfolgreich wurden wir drei weitere Male mit dem CSR-Siegel ausgezeichnet. Es zeigt uns, dass wir mit unserer Überzeugung und dem Konzept für einen fairen Tourismus auf dem richtigen, aber noch langen Weg sind.

Ökologisches und Soziales Engagement

Wir möchten unserer Verantwortung gerecht werden und Zeichen für einen nachhaltigen Tourismus mit Zukunft setzen. REISEN MIT SINNEN engagiert sich deswegen bereits seit seiner Gründung weltweit für soziale und naturschutzorientierte Projekte – viele dieser Projekte besuchen wir auch auf unseren Reisen. Zu unseren Partnern gehören unter anderem die Orang-Utan-Projekte, Red Ape Encounters, das Ribeira Bote Projekt auf den Kapverden und ein nachhaltiges Tourismusprojekt auf den Philippinen. Des Weiteren unterstützen wir viele andere Projekte weltweit.

ES GEHT UMS FLIEGEN UND UM KLIMASCHUTZ

nachdenken • klimabewusst reisen



In Zusammenarbeit mit dem „forum anders reisen“ entstand 2003 **atmosfair**. Die zunehmende Belastung des Weltklimas durch den rasch wachsenden Flugverkehr stellt die Weltgemeinschaft vor erhebliche Herausforderungen.

Menschen im globalen Süden leiden am stärksten an den Folgen des Klimawandels, die sie nicht verursacht haben. Flugreisen belasten die Umwelt stark durch den Ausstoß von CO₂. Unsere Erdatmosphäre verträgt jedoch nur eine bestimmte Menge an Kohlendioxid.

Diese Emission gleichen wir zu 100% aus. Wir zahlen einen von den Emissionen abhängigen Klimaschutzbeitrag an die Klimaschutzorganisation atmosfair, der dazu verwendet wird, erneuerbare Energien in Ländern auszubauen, wo es diese Technologien kaum gibt, also vor allem in Ländern des Südens. Durch diese Maßnahmen von atmosfair wird global gesehen CO₂ eingespart. Gleichzeitig profitieren die Gesellschaften und Menschen vor Ort, durch Schaffung neuer Arbeitsplätze und den Zugang zu sauberer und ständig verfügbarer Energie. Das ist verknüpft mit mehr Bildung und Chancengleichheit.

PRIMA KLIMA – zu 100 % KLIMANEUTRAL REISEN!

Klimafreundlich reisen – bei REISEN MIT SINNEN zu 100 % inklusive. Achten Sie auf unsere Klimaschutz-Zeichen. Bei allen Reisen kompensieren wir Ihre Flug- oder Bahnreise und das komplette Landprogramm in den Zielgebieten über atmosfair zu 100 %.

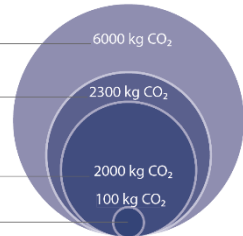


Das Fliegen wirkt sich, wie Sie in der Grafik leicht erkennen können, besonders negativ auf unser Klima aus. Unsere Kompensationszahlungen kommen vor allem dem Energiesparprojekt „Neue Energie für Nepal“ zugute. Dem Klima ist es gleich, wie und wo es global geschützt wird. Hauptsache, es passiert. Weitere Informationen siehe www.atmosfair.de.

Frankfurt-Singapur
(Hin und zurück, Economy)
Klimabudget einer Person pro Jahr, um
die Klimaerwärmung auf 2° C zu
begrenzen
Wohnen,
Transport, Freizeit, etc.

Ein Jahr Autofahren,
35 km pro Tag

Kühlschrank,
ein Jahr



DAS ENERGIESPARPROJEKT „NEUE ENERGIE FÜR NEPAL“

Nach den verheerenden Erdbeben im April und Mai 2015 in Nepal unterstützt atmosfair kontinuierlich den Wiederaufbau in der Region. Zur Sicherung der Existenzen der dort lebenden Menschen wurde das Projekt Climate Trek Nepal initiiert. Neben den Lodges entlang der Treks wurden bereits auch Schulen, Krankenstationen und Bildungseinrichtungen erdbebenfest und ressourcenschonend wiederaufgebaut sowie mit erneuerbaren Energien versorgt. Je nach Bedarf vor Ort kommen dabei Solar-Panels für Strom, Biogasanlagen und effiziente Öfen zum Kochen sowie solare Warmwasseranlagen zum Einsatz.



Nach der Eröffnung des ersten Climate Treks in der Region Helambu 2018 wird aktuell an einem zweiten klimafreundlichen Trekkingpfad in der Region Langtang gebaut. Neben den Lodges entstehen hier eine Krankenstation, ein Gemeindezentrum, ein Altenheim und ein Abfallwirtschaftsprogramm, alles wiederum ressourcenschonend und mit erneuerbaren Energien.

Mit Ihrer Spende möchten atmosfair und REISEN MIT SINNEN sowohl die Unterkünfte mit mobilen Energieträgern als auch die längerfristige Instandsetzung der Energieversorgung durch erneuerbare Energien finanzieren. Ziel ist es, so den energetischen Wiederaufbau Nepals mittels CO₂-armen und ressourceneffizienten Technologien zu unterstützen.

SCHUTZ DER KINDER VOR WIRTSCHAFTLICHER UND SEXUELLER AUSBEUTUNG

REISEN MIT SINNEN bekennt sich ausdrücklich zum Schutz der Kinder vor sexueller und wirtschaftlicher Ausbeutung in den Reisedestinationen. 2014 haben wir ganz offiziell den Code of Conduct unterschrieben. Ziel der Mitgliedschaft im Code ist die systematische Einbindung spezifischer Maßnahmen in das Unternehmen. Dabei geht es auch um die Informationsweitergabe und Sensibilisierung unserer Gäste und Partnern in den Ländern. Wir möchten Ihnen einen Weg aufzeigen, wie Sie als Reisender reagieren können, wenn unterwegs ein Verdacht aufkommt. Viele Augen sehen mehr!



Wenn Sie in diesem Zusammenhang eine auffällige Situation oder sogar eine Straftat beobachtet haben, in der Kinder gefährdet sein könnten, dann zeigen Sie Zivilcourage und melden Sie Hinweise und Verdachtsfälle sexueller Ausbeutung von Kindern im Tourismus auf folgender Website: www.nicht-wegsehen.net.

Weitere Informationen erhalten Sie bei ECPAT Deutschland e.V.: www.ecpat.de.

UNTERWEGS MIT REISEN MIT SINNEN

Sie reisen in kleinen Gruppen von 4 bis 14 Personen. Bei besonders sensiblen Reisen liegt die maximale TeilnehmerInnenzahl bei 6 oder 8 Gästen. Dies ermöglicht es Ihnen, das jeweilige Reiseland intensiver und mit allen Sinnen zu erleben. Ein hohes Maß an Flexibilität ist garantiert, so dass auf individuelle Wünsche und Bedürfnisse eingegangen werden kann. Eine kleinere Gruppe hinterlässt zudem geringere Spuren im Gastgeberland und ermöglicht einen leichteren Kontakt zur lokalen Bevölkerung.

REISEN MIT SINNEN konzipiert seine Reisen im Hinblick auf eine nachhaltige Entwicklung im Reiseland. Dabei ist es uns besonders wichtig, die ökologischen und sozialen Aspekte mit einzubeziehen. Die lokale Agentur vor Ort ist von zentraler Bedeutung, da durch sie das Reiseland sehr authentisch nähergebracht und die lokale Wirtschaft gefördert wird. Wir wählen bewusst Partner, die das Prinzip des nachhaltigen Reisens verinnerlicht haben und aktiv in diesem Bereich arbeiten.

SOCIAL MEDIA UND UNSERE SCHWESTERFIRMEN

Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram und erfahren Sie als Erste:r von Neuigkeiten, Gewinnspielen oder neuen Reisen.



Zu Facebook:

<https://www.facebook.com/reisenmitsinnen/>



Zu Instagram:

<https://www.instagram.com/reisenmitsinnen/>



Sie posten mitreißende Bilder oder spannende Berichte Ihrer Reisen gerne in den Sozialen Medien? Wir würden uns freuen, wenn Sie uns daran teilhaben lassen. Versehen Sie Ihre Posts gerne mit einem @reisenmitsinnen!

Ihre nächste Reise soll in die Nordländer gehen oder Sie bevorzugen Wanderreisen? Dann schauen Sie doch gerne einmal durch das Portfolio unserer Schwesterfirma **contrastravel**.



Zu **contrastravel**:

<https://www.contrastravel.com/>



BERATUNG & BUCHUNG

Ihre Buchungsbestätigung erhalten Sie als PDF-Dokument per E-Mail.

Etwa zwei Wochen vor Reisebeginn erhalten Sie per Post Ihre „Letzten Reiseinformationen“ mit allen notwendigen Reiseinformationen.

IHRE REISEBERATERIN: ALISSA KLING



Lebenskultur und raffinierte Küche zwischen Apennin, Po-Delta und Adria. Wir erkunden die berühmten Kunststädte Bologna und Modena!

0049 (0)231 589792-17

alissa.kling@reisenmitsinnen.de

REISEN MIT SINNEN

Pardon/Heider Touristik GmbH
Erfurter Straße 23
44143 Dortmund

Fon 0049 (0)231 589792-0

Fax 0049 (0)231 164470

info@reisenmitsinnen.de

www.reisenmitsinnen.de

Öffnungszeiten

montags bis freitags

09:00 – 16:00 Uhr

Aktueller Stand: Februar 2026

Diese Broschüre wurde auf chlorfrei gebleichtem FSC-Papier gedruckt.