



Kultur- und Genussreise in das Veneto. Die Gaumenfreuden der Serenissima und eine der ältesten Kaffeetraditionen des Okzidents, Heimat des Camaroli und Hochburg des Risotto, schmeichelnder Formaggio fresco und die Kunst des Reifens, morbid-würzige Salumi und zart-bitterer Radicchio, belebende Bollicini und süße Verführungen der Venezianita, die Kochkunst der Terra Ferma und die Küche des Meeres und der Lagune, die Formung einer reichen Agrarlandschaft und die Pflege ihrer Traditionen. Venedigs kulinarische Heimstatt: die Marca Trevigiana und die Terra Ferma.
24.11. - 26.11.2023

Freitag, 24.11.: Wien / Meolo / Fossalta / Zenson / San Dona di Piave

Um 06.00 Uhr Abfahrt von Wien; Busreise über die Südautobahn A2 -mit Zustiegsmöglichkeiten- in das östliche Veneto, in die Landschaft des Piave, Altösterreichs Schicksalsfluss und Venedigs Tor in die Alpen; die Annäherungen an das reiche und kultivierte kulinarische Erbe der Serenissima beginnen bei Maestro Flavio Doretto in der Antica Trattoria alla Fossetta, einer traditionsreichen Hochburg venezianischer Kochkunst, mit einem Gaumenfeuerwerk, das der Terra des Veneto und der Jahreszeit gewidmet ist; auf das kulinarische Präludium folgt eine beschwingte Fahrt zu einer nahen Hochburg süßer Genüsse der Serenissima in Fossalta am Piave, ein Ort, der elementar mit Ernest Hemingway verbunden ist; Besuch der Pasticceria Corona, die sich um alte Traditionen des Dolce Veneziano bemüht; Erklärungen zu den venezianischen Nuancen der Backkunst und Verkostung von süßen Gaumenfreuden, die manche Festlichkeiten der Serenissima assoziieren lassen; nach dem süßen Semifinale Weiterfahrt an das rechte Piave-Ufer, nach Zenson, wo die angesehene Cantina Barbaran die Gelegenheit bietet, die Weintraditionen entlang des Piave und die dort produzierten Weine kennen zu lernen; Verkostung von autochthonen Weinen, die jahrhundertlang Venedigs Schiffe begleiteten und patrizische Paläste versorgten, sowie von Weinen, deren Reben seit dem späten 18. Jh. die Weinlandschaften des Veneto bereichern und zu vielen bemerkenswerten, neuen Weinkreationen führten; nach dieser liquiden Annäherung an den Gaumen der Serenissima beschwingte Fahrt zum Hotel in San Dona; Zeit zur Akklimation und Erholung; der den Gaumen verwöhnende Tag mündet in einer Degustation, die dem Thema Sorbetto & Digestivo gewidmet ist – zwei weiteren kulinarischen Kernkompetenzen einer Kulturlandschaft, die es versteht, das Leben schön und erfüllt zu gestalten; Zeit zur freien Verfügung, Erholung, zu einem Flanieren im Weichbild von San Dona oder zu einer fakultativen Fortsetzung der Gaumenfreuden im angesehenen Restaurant des Hotels; Nächtigung im ***+Hotel Forte del 48 in San Dona di Piave.

Samstag, 25.11.: Noventa di Piave / Casale sul Sile / Casier / San Dona di Piave

Nach dem Frühstück Fahrt in das nahe Noventa di Piave, wo sich dem kundigen Gaumen eine weitere urvenezianische Tradition eröffnet: Besuch der Kaffeerösterei Brasiloro, in der nach alter venezianischer Tradition Kaffee noch mit Buchenholz geröstet wird; Einführung in die Kulturgeschichte des Kaffees, der Wanderung der Kaffeepflanzen, der Arabica- und Robusta-Rohkaffeesorten, der dazu korrespondierenden Röstungen und der Selektionen zu unterschiedlichen Mischungen; Degustation von Kaffee und Kaffee-affinen Produkten; anschließend zart aufgepeuschte Weiterfahrt durch das fruchtbare Terroir der Marca Trevigiana nach Casale sul Sile; Besuch des engagierten und in der Region bestens etablierten Caseificio Artigiano Zanchetta, wo ein anderer kulinarischer Feature beinahe zur Kunst erhoben wird: der Frischkäse, der im Veneto dank des urbanen Stimulans der Serenissima eine grandiose, den Gaumen verzaubernde Vielfalt kennt; exklusiv für die Gruppe organisierte Demonstration der Produktion von Frischkäsen mit anschließender Degustation diverser Käsesorten, deren feinsinnige, morbide Geschmacksfülle betört und verständlich macht, dass die Marca Trevigiana über 70 geschützte Käsesorten kennt; auf dieses delikate Avancement der Genüsse folgt ein Besuch der nahe gelegenen Salumeria di Eustacchio in Casier, die sich mit großer Hingabe der Produktion von hochqualitativen Salumi gemäß jahrhundertalter Tradition verschrieben hat; Erklärungen zu den Methoden und zur Tradition der Salami- und Sopressa-Produktion, zur Würzung und Reifung; Verkostung von diversen Salumi; solcherart gestärkt geht es weiter zu einem anderen Kapitel der Gaumenfreuden im Veneto; Besuch einer nahe gelegenen Azienda, die sich mit großem Engagement der Zucht und Produktion des echten Radicchio Trevisano tardivo widmet; Erklärungen zur Geschichte, zum Anbau und zur Verarbeitung dieser Spielart des Chicoree, die seit dem Vormärz in der Marca Trevigiana heimisch ist und im spezifischen Mikroklima der Zone der Risorgive einen unter Gourmets allseits geschätzten Charakter erfährt; Degustation von frischem Radicchio und Erklärungen zur kulinarischen Vielfalt, die mit Radicchio kreiert werden kann; Fahrt durch das Veneto orientale, das heute dank jahrhundertlanger Bonifikation ein fruchtbares Ackerland und ein spezifisches Terroir bildet, das die kulinarischen Traditionen dieser Kulturlandschaft beträchtlich bereichert hat; der kulinarische Reigen führt in das Reich des Süßen: Besuch einer kleinen Azienda, die sich der Schokolade widmet; Erklärungen zur Produktion unterschiedlicher Schokoladen, Konfekte, Nougat-Raffinessen, Schokolade- und Pistazien-Cremes, die das Leben verschönern oder schwerer machen können; Verkostung diverser Gaumenverführungen; Rückfahrt zum Hotel; kleines Abendessen zum Thema „Antipasti des Meeres alla Veneziana“; Nächtigung im ***+Hotel Forte del 48 in San Dona di Piave.

Sonntag, 26.11.: Brian / Lagune von Caorle / Brussa / Wien

Nach dem Frühstück Fahrt in die wasserreiche Agrarlandschaft, die in einem jahrhundertelangen Bonifikationsprozess aus dem einstigen Lagunen- und Sumpfland gewonnen wurde, nach Brian, unweit der Adria und der Reste der Lagune von Caorle; Besuch der Riseria La Fagiana, wo die seit dem Hohen Mittelalter in den Randzonen der Lagunen des Veneto und Friaul gepflegte Reiskultur fortlebt; Einführung in die Geschichte des Reises und dessen Wanderung in die Mediterranee, in den Reisanbau und die unterschiedlichen Reispflanzen, die im Veneto aus dem Yunnan-Korn zu Camaroli, Vialone Nano, etc. mutierten; Weiterfahrt über Caorle nach Brussa, das sich am Rande der Lagune des Lemene nördlich von Caorle in einem Naturschutzgebiet befindet; Besuch des Museo Ambientale di Vallevecchia; Empfang durch den Direktor; Vortrag eines Fischers aus Caorle zum Thema „Fisch und Fischfang in der Adria“; bei schönem Wetter Fahrt zum lago dolce und lago salato, die Teil der Lagune von Caorle sind; die Diskurse über den maritimen Fischfang münden ortstypisch in einer Trattoria mit einem kulinarischen Grande Finale, das der Küche der Lagune und des Meeres gewidmet ist; Rückreise über Klagenfurt und Graz nach Wien; Ankunft in Wien um ca. 24.00 Uhr.

Preis: € 587,--

Einzelzimmerzuschlag: € 67,--

Leistungen: Fahrt mit Reisebus entlang der angegebenen Strecke; Nächtigung mit Frühstück im ****+Hotel Forte 48, die Mittagessen am Freitag und am Sonntag, das Abendessen am Samstag; alle angeführten Degustationen, Besichtigungen und Führungen; Steuern und Abgaben, drahtloses Audio Guide System.

Reiseleitung: Dr. Maximilian Grothaus

Zahlung: Als Dokumentation der Anmeldung € 58,-- pro Person. Der Restbetrag ist zahlbar am 10.11. 2023.

Internet: <https://pasticceria-corona.it>; www.barbaran.it; <https://caseificiozanchetta.it/>; <https://www.salumeria-eustacchio.it>; www.cioccolateriaveneziana.it; <https://www.lafagiana.com>; www.fossetta.it; www.brasilorocaffe.com; <https://www.veneto.eu/resource/resolver?resourceId=25c1e806-1b4e-43c9-89c4-ae6fd88e8815/vallevecchia>; <https://www.hotelfortedel48.com>

COVID-19: Da neue Virusvarianten rasch zu geänderten Corona-Maßnahmen führen können, empfehlen wir, mit einem gültigen EU-Impfzertifikat zu reisen. **Anmeldung:** Die Anmeldung kann telefonisch, per E-Mail oder über www.anabasis.at erfolgen. Danach wird den Teilnehmern eine Buchungsbestätigung übermittelt. **Informationspflicht** laut Pauschalreisegesetz und Standardinformationsblatt: www.anabasis.at/de/impressum; https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/Bundesnormen/NOR40192828/I_50_2017_Anhang_1.pdf. Die **GISA-Zahl** von Anabasis Reisen Ges.m.b.H. lautet: 10601969. Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung von Anabasis Reisen Ges.m.b.H. finden Sie auf der Webseite www.gisa.gv.at/abfrage unter der GISA-Zahl 10601969. **Versicherungen:** Die Gesetzeslage verpflichtet uns, auf die Möglichkeit von Reiseversicherungen aufmerksam zu machen. Für Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung. **Sicherheitshinweis:** Angesichts weltweiter terroristischer Aktivitäten empfehlen wir allen Reisenden ein sicherheitsbewusstes Verhalten, das den örtlichen Gegebenheiten angepasst ist. Anabasis Reisen kann für die Sicherheitslage vor Ort keine Haftung übernehmen. Informationen zur aktuellen Sicherheitslage finden Sie auf der Homepage des Bundesministeriums für Europäische und Internationale Angelegenheiten (<https://www.bmeia.gv.at/reise-aufenthalt/reisewarnungen/>). Gerne geben wir aktuelle Sicherheitshinweise. **Informationen über die Zahlungsmodalitäten gemäß Reisebürosicherungsverordnung (RSV):** Veranstalter: Anabasis Reisen Gesellschaft m.b.H., Eintragsnummer 1998/0021 im Veranstalterverzeichnis des Bundesministeriums für Wirtschaft, Familie und Jugend. Gemäß der Reisebürosicherungsverordnung (RSV) sind Kundengelder bei Pauschalreisen des Veranstalters Anabasis Reisen Gesellschaft m.b.H. unter folgenden Voraussetzungen abgesichert: Die Anzahlung erfolgt frühestens elf Monate vor dem vereinbarten Ende der Reise und beträgt maximal 10 % des Reisepreises. Die Restzahlung erfolgt frühestens 20 Tage vor Reiseantritt - Zug um Zug gegen Aushändigung der Reiseunterlagen an den Reisenden. Darüber hinausgehende oder vorzeitig geleistete Anzahlungen bzw. Restzahlungen dürfen nicht gefordert werden. Anzahlungen bzw. Restzahlungen sind nur in dem Umfang abgesichert, in dem der Reiseveranstalter zu deren Entgegennahme berechtigt ist. Die Absicherungssumme wird vorrangig zur Befriedigung von vorschriftsmäßig entgegengenommenen Zahlungen verwendet. Garant ist die Bank für Kärnten und Steiermark (Bankgarantie Nr. 000-11-00170 vom 4.7.2011). Die Anmeldung sämtlicher Ansprüche ist bei sonstigem Anspruchsverlust innerhalb von 8 Wochen ab Eintritt einer Insolvenz beim Abwickler Europäische Reiseversicherung AG (Kratowjlestraße 4, 1220 Wien, Tel.: 01/50 444 00, 01/317 25 00, Fax: 01/319 93 67) vorzunehmen. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB) in der letztgültigen Fassung, die im Rahmen des Konsumentenpolitischen Beirates des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz beschlossen werden. Die Stornobedingungen laut ARB sind: 10 % bis zum 30. Tag vor Reiseantritt, 25 % vom 29. bis zum 20. Tag vor Reiseantritt, 50 % vom 19. bis zum 10. Tag vor Reiseantritt, 65 % vom 9. bis zum 4. Tag vor Reiseantritt, 85 % ab dem 3. Tag (72 Stunden) vor Reiseantritt. Bei Flugreisen weichen die Stornobedingungen von den ARB ab und lauten wie folgt: 10 % des Reisepreises bis zum 60. Tag vor Reiseantritt, 50 % vom 59. bis zum 40. Tag vor Reiseantritt, 70 % vom 39. bis zum 20. Tag vor Reiseantritt, 90 % vom 19. bis zum 8. Tag vor Reiseantritt, 100 % des Reisepreises ab dem 7. Tag vor Reiseantritt. Die Hotelklassifizierung erfolgt auf Grund der jeweiligen nationalen Landesstandards. Es gilt österreichisches Recht. Gerichtsstand Klagenfurt. Änderungen vorbehalten.

Klagenfurt, 28. 3. 2023



www.anabasis.at

Anabasis Reisen Gesellschaft m. b. H.

A-9020 Klagenfurt, Linsengasse 60 · A-9020 Klagenfurt, Alter Platz 22

Tel. ++43 (0)463/51 60 28, ++43 (0)463/59 29 40, Fax ++43 (0)463/59 29 40-4

Mobil ++43 (0)664/34 19 663, ++43 (0)664/41 55 481, ++43 (0)664/26 216 48

info@anabasis.at, grothaus@anabasis.at, olschewski@anabasis.at,

IBAN: AT75 1700 0001 0018 5687; BIC: BFKKAT2K; Bankverbindung: Bank für Kärnten und Steiermark,

Konto-Nr.: 100 185 687; BLZ: 17000; UID Nr.: ATU 257 85 709; FN: 107115y; Landesgericht Klagenfurt

Anabasis

Reisen ist Bildung