







# GAY FOODIES TOUR IN PUGLIA

## KLEINE GRUPPEN TOUR

 <b>Wo:</b>	Puglia	<b>Reisetage:</b> 22-29 October
 <b>Dauer:</b>	+/- 7 Tage, 6 Nächte	
 <b>Preise:</b>	Ab €1990 Einzelzimmerzuschlag €690	<a href="#">Jetzt Anfragen</a>
 <b>Persone:</b>	4-10	

### Highlights:

- Lernen Sie, wie ein Einheimischer zu kochen
- Mahlzeiten aus den besten Orten der Region
- bei Besuch von lokalen Märkten erfahren Sie alles über die Zutaten von Apulien
- Weinproben
- Olivenöl Verkostung
- Besuch der wichtigsten Sehenswürdigkeiten Apuliens (Alberobello, Lecce, Ostuni, etc.)
- Neue Bekanntschaften machen
- Luxuriöse Unterkünfte

### **TAG 1- Welcome to Puglia!**

Sie werden von Bari abgeholt, einem internationalen Flughafen, der viele Verbindungen nach Europa und darüber hinaus hat. Von hier aus machen wir uns auf den Weg nach Ostuni, die als "Weiße Stadt" bekannt ist, da sie über einem Meeresnahen Hügel, deren weiße Strände im Sonnenlicht glänzen. Im Labyrinth der Stadt mit engen Gassen und Treppen beginnt Ihr kulinarisches Abenteuer. Wir erkunden die Geschichte der Stadt und besichtigen einige Sehenswürdigkeiten bevor wir in unsere Unterkunft zurückkehren, in einer sogenannten ‚Masseria‘, (großes historisches Bauernhaus). Inmitten von Olivenhainen und Obstbäumen erzählt das innovativ renovierte Bauernhaus die Geschichte von ‚Puglia‘ Vergangenheit und Gegenwart. Der Bau hat allen ‚Schnickschnack‘, wie man es von einem Boutique-Hotel erwartet. Von Wifi bis Schwimmbad und Terrasse zum Sundowner, um nur einige zu nennen! Der Abend endet mit einem köstlichen 3-Gänge-Menu aus Produkten der eigenen Landwirtschaft.

- Mahlzeiten: Abendessen (drei Gänge mit Wein inklusive)

### **TAG 2- Kochkurs in ‚Pugliese‘ Stil plus Fahrt nach Locorotondo**

Nach einem frischen Frühstück und Sprung in den Pool (je nach Laune) beginnen wir mit unserem ersten Abenteuer. Eine Kochstunde mit einem lokalen Koch. Hier erhalten Sie aus erster Hand Wissen von einem Meister. Im Mittelpunkt steht das Kochen von typischen regionalen Gerichten und die Erkundung der verwendeten Zutaten der Region. Die Küche in Apulien unterscheidet sich von Saison zu Saison. Lassen Sie sich nicht von der Abfall-verwertung verwirren: das heißt nicht überrascht sein, wenn Teile von Gemüse wieder verwendet werden die in der Regel im Müll landen. Alle Rezepte wurden und werden von Generation zu Generation weitergegeben und repräsentieren die mediterrane Ernährung. Der Kochkurs ist praxisorientiert und es wird sich die Zeit genommen, um sicherzustellen, dass jeder am Ende dieser tollen Erfahrung glücklich und zufrieden ist. Kochwein gibt es natürlich nicht nur für die Soße, sondern auch für euch Köche. Am Ende genießen wir das gekochte Abendessen (alle) gemeinsam. Salute e Buon Appetito☺

Nach dem Verdauen unserer Mahlzeit und einem Nickerchen besuchen wir Locorotondo, eine Edelsteinstadt, die auf einem Hügel mit Blick auf das Itria-Tal thront: ein breites, fruchtbares Tal. Auf der Fahrt dorthin sehen wir Lamia, Masseria und Trulli (Kegelförmige Gebäude), die dieses Tal magisch und besonders machen. Das Abendessen in Locorotondo findet in einem Restaurant statt, in dem alle Gerichte auf traditionellen Kochmethoden basieren. Ein Schnaps oder ein Gelato beenden den Abend.

- Verpflegung: Frühstück, leichtes Mittagessen und Abendessen (drei Gänge mit Wein inklusive)

### **TAG 3- Alberobello und Polignano a Mare**

Nach einem herzhaften Frühstück fahren wir für unseren ersten Halt nach Alberobello, ein UNESCO-Weltkulturerbe. Diese Stadt ist Postkarten berühmt für seine gerundeten, kegelförmigen Gebäude namens 'Trulli'. Wandern Sie in den engen Gassen mit Kalkstein-mauern und verlaufen Sie sich im märchenhaften Ambiente. Hier erfahren wir viel über die Geschichte der Gebäude und über die auf den Dachkegeln gemalten, kryptischen Symbole. Viele von ihnen aus heidnischer Abstammung.

Als nächstes fahren wir zu einer atemberaubenden Küstenstadt namens Polignano a Mare. Die Stadt ist berühmt für seine Felsen die über den türkis-blauen Wasser ‚klammern‘. Hier wird dann direkt am Meer zu Mittag gegessen. Diesmal ist die Küche auf die Adriaküste Puglias fokussiert. Frisch gefangene Meeresfrüchte serviert neben saisonalen Produkten und beträufelt mit Extra Virgin Olivenöl aus dem nahe gelegenen Ölmühle.

Nach diesem wohlschmeckenden Mittagessen, wie wäre es mit einem Spaziergang am Strand?

Am Abend haben Sie die Wahl, zur Masseria zurückzukehren oder nach Ostuni zu gehen, um die Altstadt zu erkunden und auf ein Aperol Spritz oder drei anzustoßen. 😊

- Verpflegung: Frühstück und Mittagessen (drei Gänge mit Wein inklusive)

### **TAG 4- Vom Marktstand zum Teller**

Nach dem Frühstück besuchen wir die lokalen Märkte. Hier sehen wir einen typischen Puglieser Alltag. Zusammen mit dem Guide und dem lokalen Küchenchef erleben wir die Märkte auf eine neue authentische Weise. Sobald wir unsere Zutaten gekauft haben, machen wir uns auf den Weg zurück zur Masseria. Zurück in der Küche lernen wir erneut neue Rezepte. Wir lernen auch, wie man Pasta von Grund auf selbst zubereitet. Eine typische Pasta-Art sind ‚Orecchiette‘, die ihre Form und Namen Ohren zu verdanken hat. (Orecchio=Ohr). Je öfter Sie es versuchen, desto besser werden Sie und wie man so schön sagt: Übung macht den Meister!

- Verpflegung: Frühstück, leichtes Mittagessen und Abendessen (inkl. Wein)

### **TAG 5- Richtung Süden nach Salento und Lecce**

Am fünften Tag führt es uns nach Lecce, die bedeutendste Stadt des Südens im Barock Stil. Alle Gebäude sind mit kunstvollen Dekorationen verziert. Die von Kalkstein umgebenen Mauern geben der Stadt einen einzigartigen Reiz, daher kein Wunder, dass Lecce als das Florenz des Südens bekannt ist. Der Guide vor Ort führt uns durch die wichtigsten Sehenswürdigkeiten und deren Geschichte. Neben den architektonischen und historischen Merkmalen ist Lecce eine gehobene Stadt mit trendigen Boutiquen, Cafes, Piazzas und Gelaterien. Es wäre keine richtige Reise nach Lecce, wenn Sie nicht vorher einen ‚Pasticciotto‘ probiert haben, ein Mandelmehlgebäck. Nachdem wir etwas Zeit für uns hatten folgt das Mittagessen im historischen Zentrum in einem Restaurant, das die lokalen Produkte präsentiert. Die Salento-Küche ist ganz anders; wir probieren lokale Gerichte wie "Ciceri e Tria" (Kichererbsengericht). Am Abend kehren wir zur

Masseria zurück, um ein lokales Fischgericht mit saisonalen Gemüse und einheimischen Kräutern zuzubereiten.

- Mahlzeiten: Frühstück, Mittag- und Abendessen (drei Gänge mit Wein inklusive)

#### **TAG 6- Oliven Öl und das letzte Abendessen!**

Nach einem herzhaften Frühstück fahren wir in ein typisches ‚Frontoio‘ (Ölmühle). Hier lernen wir mehr über den Anbau der alten Olivenhaine und deren Traditionen und Geschichten, die bis hin zu den alten Römern reichen. Mit den angerauten/alten Bäumen im Vordergrund, bewundern wir gemeinsam die Landschaft. Anschließend beenden wir den Ausflug mit einer Öl Verkostung. Am Nachmittag kehren wir in unsere Unterkunft und verbringen den Nachmittag in den Masserie. Unser letzter Abend wird ein 5-Sterne Erlebnis in einem Restaurant mit verschiedenen traditionellen Rezepten. Puglieser Art.

- Mahlzeiten: Frühstück und Abendessen (vier Gänge mit Wein inklusive)

#### **TAG 7- ARRIVEDERCI PUGLIA!**

Es ist Zeit auf Wiedersehen zu sagen! Ein organisierter Transfer bringt Sie zurück zum Flughafen oder Bahnhof.

- Mahlzeiten: Frühstück