

# APULIEN



**Die Schönheit  
und das  
Wesen der  
Genusskultur**

**Farm Land  
Wein Oliven  
Kulinarik**

*Natur Pur*   
WINE & FOOD TRAVEL





*Gönnen Sie sich ein wahrhaftes Kultur-Genuss-Erlebnis in Süditalien, begegnen innovativen Erzeugern und erholen sich auf dem Land und am schönen blauen Meer.*

Liebe Gäste,

Apulien ist eine ganz besondere Kulturregion. Sie avanciert zurzeit vom Geheimtipp zu einer weltweit beachteten Weinregion. Von hier kommen wunderbare Rotweine, abseits des Primitivo-Booms und einige der besten Olivenöle Italiens. Es ist das Land der Oliven. Auf den Ebenen der Stiefelferse wachsen mit mehr als 60 Millionen Olivenbäumen auch mehr als 60% der gesamten italienischen Olivenproduktion. Auf dieser Reise blicken wir genau auf die Kernthemen unserer Zeit.

Sie begegnen realen Erzeugern direkt in ihren Hainen und Gärten, Ihre Fragen werden diskutiert, Sie verkosten sich genüsslich durch die Kulturlandschaft und lassen Ihre Seele ganz nach italienischer Manier baumeln. Ein Espresso hier, ein Gelato dort. Hier ticken die Uhren auf ihre eigene Weise. Ein ganz anderes Lebensgefühl.

Geschmackserlebnisse und Besuche bei den Produzenten werden von einem spannenden Kulturprogramm gerahmt: Sie erfahren Interessantes und erleben neben einigen UNESCO Weltkulturerbe-Orten, wie Matera und das achteckige Schloss „Castel del Monte“ aus der Zeit des Stauferkaisers Friedrich II., die Schönheit dieser Region.

Man verwöhnt Sie mit lokaltypischer Kulinarik, aromatischen Weinen und Olicatessen. Kommen Sie mit uns auf eine Kultur Genuss-Reise in die Langsamkeit und entdecken, worauf es ankommt.

*Diana Rohrbach*

## *8 Tage mit Ihrer Gruppe im Herzen Apuliens*

Unser Fokus richtet sich auf die Besuche in kleinen Manufakturen und auf Farmen, die von jungen Familien und visionären Rückwanderern betrieben werden. Land und Leute ganz nah kennenzulernen und deren Schaffensweisen im Hinblick auf die Zukunft zu verstehen.

Auf dieser Reise tragen wir all unser Expertenwissen zusammen und reichern es gemeinsam weiter an. Sie treffen Erzeuger mit innovativen Denkansätzen, lernen die Feinheiten von Olivenölen sowie typischen Weinen zu unterscheiden. Wie wirkt sich die globale Klimasituation hier aus und ist Permakultur im Hinblick auf Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Klimawandel ein förderliches Mittel? Was bedeutet der Begriff Terroir für die Weine und die Olivenöle?

Sie besuchen kulturhistorisch bedeutsame Orte wie Trani und Bitonto. Wir verwöhnen Sie mit aromatischen Weinen und regionaltypischer Kulinarik, die nahezu immer lokal vor Ort produziert wird.

Während dieser Rundreise residieren Sie in individuellen sowie gehobenen landestypischen 4\* und 5\* Sterne Hotels, teils auf dem Lande, teils im Herzen der Stadt und teils auch am Meer gelegen.

Alle Hotels sind modern gestaltet und bieten zum regionalem Stil auch Annehmlichkeiten eines international geführten Hauses.

Die Zimmer sind freundlich und gemütlich mit einem Bett, Sitzmöbel, Schreibtisch, Telefon, Klimaanlage und TV ausgestattet. Das Bad verfügt über WC, Dusche bzw. Badewanne, Haartrockner. WiFi ist für Sie inklusive. Sie starten jeden Morgen mit einem landestypischen Frühstück in einen erlebnisreichen Tag. Herrlich!

## *Lebensart im bunten Bari*

Willkommen in Italien. Und zwar wirklich in Italien. Hier sind Sie mittendrin - im wahren Italien! Unsere erste Entdeckungstour führt durch das schmucke Centro storico im quirligen Bari - es ist bekannt für seine kulinarische Vielfalt. Überhaupt ist Apulien bekannt für authentische Speisen. Vieles, nahezu alles, wächst hier und wird vor Ort produziert. Angefangen bei buntem Gemüse und Früchten, über die täglichen Fänge der Fischer von der malerisch-zerklüfteten Adriaküste und wie könnte es als eine der Kornkammern anders sein, Pasta in Hülle und Fülle. Der Süditaliener verlässt sich von Haus aus auf seinen guten Geschmack. Das fängt bei der richtigen Tomate an, geht über die Olive, das Brot und hört beim Seafood nicht auf. Erleben Sie es selbst. Den Stolz der Apulier auf ihre Produkte und ihre Kultur.

## *Die Schönheit und das Wesen der Genusskultur*

Zur Erholung von der Anreise gönnen wir uns einen großen Spaziergang in die Altstadt und zur Erfrischung ein erstes handgemachtes Gelato. So lässt es sich ganz vortrefflich durch die schmalen Gassen schlendern. Bevor wir es uns am Abend in einer entzückenden mini-kleinen und rustikalen Trattoria bei typischen Antipasti und langsam geschmorten Gerichten gut gehen lassen, hören wir bei einer Führung Wissenswertes über Italiens südöstlichste Metropole - Bari.



## **1. TAG • BARI**

- Individuelle Anreise zum Hotel in Bari
- Begrüßungsgetränk im Hotel
- Handgemachtes Gelato
- Altstadttrudgang in Bari
- Urtypisches apulisches Abendessen mit Wein in einer Trattoria
- Ausklang nach eigenen Wünschen



## *Volare, das Meer und Wein, wie das Laud*

Unser Weg führt uns über die Küstenstraße ins bezaubernde Polignano a Mare. Womöglich einer der schönsten Orte an Apuliens Adria. Beeindruckende Klippen werden umspült von blauem Wasser. Der Ortskern ist mit weiß getünchten alten Häusern gesäumt, allerlei Restaurants und Geschäfte laden zum Flanieren ein. Wir erkunden das Dorf in seiner gesamten Länge recht kommod in einem „TukTuk“ bis zum berühmten Cap San Vito, besuchen Domenico Modugno's Bronze und sehen die herrlich schmalen Buchten, wie sie sich in den Fels arbeiten. Ein vergnügliches Unterfangen. Danach bietet es sich an, einen „Cafè Speciale“ zu genießen. Wir haben den besten Spot dafür für Sie ausgemacht. Am Nachmittag lernen wir einen sympathischen Winzer kennen, der mit seiner Philosophie schon in jungen Jahren Vorbild für andere wurde. Alles ist hier gut durchdacht und handgemacht, die Produktion ist sehr gering, dennoch bekannt. Es ist das Weingut mit den handbepinselten Flaschen. Wir werden zu einer spannenden Führung erwartet. Es geht in den tiefen alten Keller, wo der typische weiße Stein des Valle d'Itria alles bei idealer Temperatur hält. Weine natürlich gewachsen, dazu frische Spezialitäten aus dem Tal.



## 2. TAG • POLIGNANO A MARE

- Frühstück im Hotel und check out
- Besuch von Polignano a Mare mit Führung in einem „TukTuk“ inklusive Stops an bedeutenden Punkten und schönen Aussichten, freie Zeit
- Führung in einem „Changemaker“ Weingut mit Weinprobe und Snacks
- Übernachtung und Abendessen mit „Pastamaking“ in einer Masseria



## *Alberobello, Gigante und Aussichten in Matera*

In einer wunderschönen Masseria lassen wir uns mit typischen Köstlichkeiten und Weinen kulinarisch den Abend versüßen. Ferner zeigt man uns, wie man die beliebte „Orecchiete“ Pasta zubereitet.

Der nächste Morgen gehört Alberobello - dem Dorf mit seiner unverwechselbaren Architektur. Es ist das Dorf der Trulli - kleine runde Spitzdachhäuschen mit Gewölbstruktur. Keine Apulienreise ohne Trulli! Das sollte man gesehen haben und die eindrucksvolle Geschichte ist ebenso beachtlich. Glücklicherweise führt uns eine Insiderin durch das schöne Dorf und zeigt uns die Feinheiten.

Unser individueller Spot in Sachen Genusskultur heute ist in der Mozzarella-Hochburg Gioia del Colle gelegen. In ihrer Masseria erwarten uns hier weiter im Landesinneren junge Weinbaupioniere. Annarita und Vincenzo zeigen uns, worauf es Ihnen ankommt. Sie bewirtschaften ihre Flächen biodynamisch und stehen für Naturweine. Was genau diese Art von Wein ist und wie alles funktioniert, erfahren wir aus erster Hand. So viel sei erwähnt: Es sind Weine, wie man sie schon vor Jahrtausenden bereitete. Nichts kommt ran oder rein und man lässt sich Zeit. Wir verkosten gemeinsam die Weine der Mikroproduktion und dazu eine köstliche Stärkung aus eigenen Produkten und derer guter Freunde. Unsere Planungen sind auf KM 0 ausgelegt. Der Abend gebührt dem besonderen Licht und dem Flair von Matera. UNESCO Weltkulturerbe und Kulturhauptstadt 2019. Bei Speis und Trank genießen wir erste Eindrücke und erleben hier die Nacht.

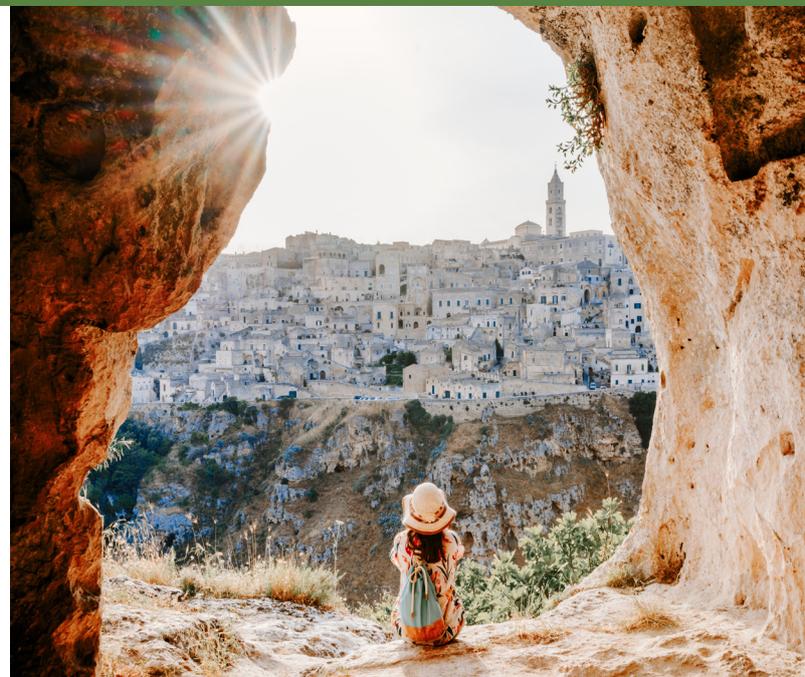
## 3. TAG ALBEROBELLO & MATERA

- Frühstück in der Masseria, check out, Fahrt nach Alberobello
- Führung und freie Zeit in Alberobello „Trulli-Dorf“
- Führung in einem „Changemaker“ Weingut mit Weinprobe und Snacks
- Besuch von Matera und Übernachtung im Herzen der Stadt
- Lokaltypisches Abendessen mit Wein in Matera
- Ausklang nach eigenen Wünschen



## Ruhig und sinnig Lebensart in ihrem Takt

Am Morgen fahren wir in die Hochebene der Murge, eine DER Kornkammern Italiens und schauen uns die pittoreske Altstadt von Altamura an, schlendern über den hiesigen Farmer Markt bis zu einer der womöglich besten Bäckereien der Region. Hier in der alt-ingesessenen familienbetriebenen Bäckerei werden täglich frisch traditionelle Backwaren handgefertigt. Wir sehen die Backstube, kosten unterschiedliche Spezialitäten und lassen uns erklären, warum die Qualität so besonders ist. Denn das Brot von Altamura hat DOP Status. Überhaupt gibt es so einige regionale Speisen und Getränke, die eine geschützte Herkunftsbezeichnung errungen haben. Das Prädikat trägt bspw. Mozzarella aus Gioia del Colle, Capocollo aus Martina Franca, Nero d' Troia aus Castell del Monte; die Liste fortzuführen wäre lang. Wir kehren nach Matera zurück und genießen die Zeit in dieser wunderbaren Stadt. Am Nachmittag nimmt uns ein Gästeführer mit und zeigt uns diesen kulturhistorisch bedeutenden wunderschön in die kargen Felsen eingebetteten Ort. Er gilt als einer der schönsten des Stiefels. Vielfach diene er bereits als Filmkulisse. Man führt uns durch die „Sassi“, wir wandeln auf den Pfaden berühmter Künstler und genießen am Abend einen Aperitivo.



### 4. TAG • MATERA • ALTAMURA

- Frühstück im Hotel und Fahrt nach Altamura
- Besuch von Altamura mit Espresso-Break
- DOP Brot-Tasting in Altamura

- Führung durch die Sassi von Matera mit Besuch einer Felsenkirche
- Aperitivo im Abendlicht - Zeit für Gelato!
- Freier Abend - Genießen Sie nach Herzenslust oder schliessen sich an



## Giuseppe, Vigu, Cali und Fredrico secondo

Wollte man das Wort pittoresk neu erfinden, dann könnte man beim Anblick dieser Stadt auf den Gedanken dafür kommen. Genießen Sie das unglaubliche Ambiente dieser malerischen Stadt und lassen Sie sich von der Gastlichkeit der Materani verwöhnen.

Wir verlassen Matera und fahren durch die Landschaft der Murge weiter in die nördliche Richtung zu unserem lieben Freund Giuseppe Lombardi und seinen Kollegen. Da so eine Panoramatour Appetit machen könnte, haben alle auf der autark wirtschaftenden Farm einen kleinen kreativen Lunch mit apulischen Produkten für uns vorbereitet. Vigu gesellt sich mit seinen Weinen zu uns und führt durch seine Collection. Unser Freund Giuseppe, ein „local hero“, sowie langjähriger Partner der artefakt Olivenölkampagne, ist gleichwohl Visionär in der Bestellung seines Bodens und viel gefragter Fachmann, wenn es um den Olivenanbau und Steinobstanbau geht. Er sieht vor allem in der Agroforstwirtschaft einen Beitrag zur Widerstandsfähigkeit gegenüber dem Klimawandel. Wir werden ihn im weiteren Verlauf unserer Kultur Genuss-Reise wiedersehen. Nach diesem Erlebnis checken wir in ein Kleinod ein: Ein Weinhotel inmitten von Weingärten im Schutze der Hügel des Castel del Monte gelegen. Am Abend ist genau das unser Ziel. Freuen Sie sich auf eines der größten Rätsel der Architektur, Mathematik und Astronomie. Erdacht von Friedrich II. dem „stupa mundi“ - dem Stauen der Welt. Gemeinsames Abendessen im Restaurant des „Le Vigne al Castello“.

### 5. TAG • SO. 27.04.2025 • MURGE • CASTEL DE MONTE

- Besuch einer Bio-Farm mit Winzertalk und Treffen eines Olivenölexperten
- großes Winetasting mit den Individualisten, dazu kleine apulische Speisen
- Besuch eines organisch gewachsenen Olivenhains mit Olivenölprobe

- Fahrt zum Weinhotel, check in und Pause
- Abends Dinner mit Wein im Hotel
- Ausklang nach eigenen Wünschen



## Natürliche Zauberformel für die Erde

Ein spannend entspannter Tag in Apulien. Spannend wird es zunächst mit Giuseppe in seinem alten Olivenhain und dann mit unserem Freund Davide Colasanto, der ein viel beachteter Experte für Bodenleben ist. Der ehemalige New Yorker Geschichtspräsident zeigt uns die Farm und berichtet von der Ideologie. Die Firma ist ganz jung und alle aus der Familie sind Feuer und Flamme für das Projekt. Davide ist Rückkehrer, international gut vernetzt und bildet zusammen mit seinen beiden Cousins den Kopf der Unternehmung. Inmitten von Weinreben verbringen wir Zeit in der Natur, genießen „Caccio Cavallo“ vom Rost und sinnieren bei lokal produzierten Weinen gemeinsam. Eine Wohltat.

Der Abend gehört dem Meer. Die Hafenstadt Trani schauen wir uns genauer an. Zahlreiche bunte kleine Fischerboote zieren den Hafen. Die Fischer prägen das Bild seit jeher und präsentieren täglich ihren Fang direkt an der Uferpromenade. Ein wunderbares Schauspiel bei dem viel gestikuliert, gefeilscht und diskutiert wird. Allein schon die direkt am Meer gelegene Kathedrale ist ein wunderbarer Ort. Man zeigt uns die markanten Punkte des Orts, bevor wir am Abend zusammen den „Fang des Tages“ genießen.



## 6. TAG • RUVO DI PUGLIA & TRANI

- Frühstück im Hotel und Fahrt durch die Landschaft
- Führung mit dem Olivenfarmer in einer Olivenmühle oder auf dem Hain
- Besuch der Humus Farm von Greenta inkl. Lunch und Wein

- Fahrt in die Hafenstadt Trani, geführter Rundgang
- Gemeinsames typisches Fischessen mit Wein



## Mit allen Sinnen • Der feine Unterschied

Wir haben bereits viel verkostet, gelernt und womöglich auch Unvermutetes erfahren. Dieser Tag wird eine Sinnesreise! Wir begeben uns ganz behutsam tiefer in die sensorische Verkostung und bereichern unsere Riechsensoren weiter an. Die feinen Unterschiede zu den Herstellungsprozessen von Individualisten zu Big Playern bestimmen seit dem Emporkommen der Markenweine- und Olivenöle die Denkweise vieler Konsumenten. Kann man sich beim Einkauf wirklich sicher sein? Kann man Qualität auch als Laie erschmecken? Finden wir es heraus. Wir treffen den Weinsommelier und Vollblutkulinariker Antonio Amenduni zu einem sensorischen Weintasting. Im wunderschönen über 100 Jahre alten Olivenhain der arteFakt Olivenölkampagne schauen wir uns dazu zunächst die Pflanzen genauer an. So ein Olivenbaum ist schon ein besonderes Individuum. Unser lieber Freund Giuseppe pflegt hier mit seinem Team die Haine. Es sei erwähnt, dass er der Schöpfer des arteFakt Olivenöl No. 7 fruchtig ist. Ein Mini-garten Nero di Troia präsentiert sich uns, neben allerhand Nüssen und Steinfrüchten. Der Duft dieses Fleckchen Erde betört. Antonio wird Sie anschliessend um mindestens eine sensorische Erfahrung bereichern. Sie verkosten lokaltypische Weine aus autochthonen Rebsorten von Winzern, die einen - sagen wir - individuelleren Weg beschreiten. Vertrauen Sie Ihren Sinnen. Am Abend besuchen wir Bitonto und lassen uns von Emanuele mit feinen Aromen verwöhnen. Er bietet herausragende Kochkunst zum Thema native Olivenöle.

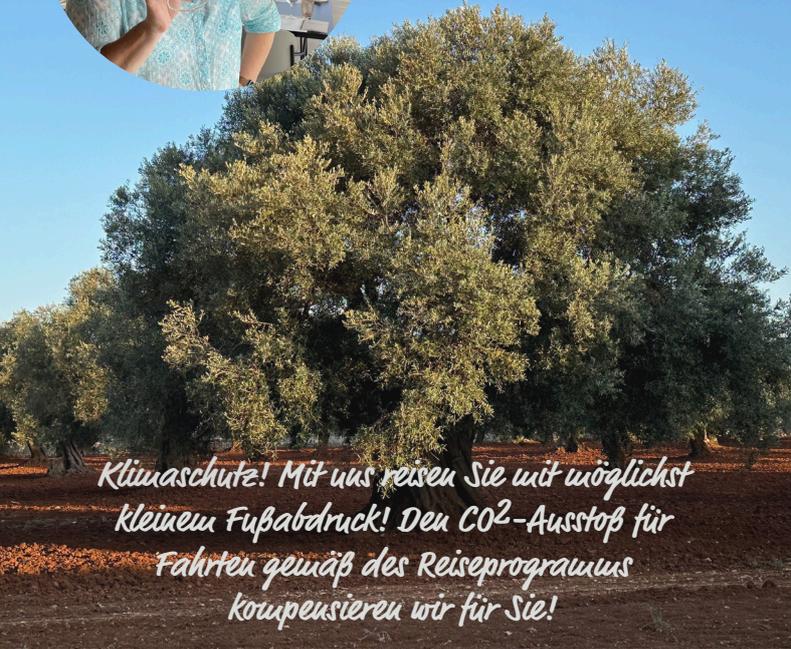
## 7. TAG • PALO DEL COLLE & BITONTO

- Frühstück im Hotel, Optional: Ausflug nach Molfetta
- Besuch und Führung im Patenschafts Olivenhain in Palo del Colle
- Sensorische Weinverkostung mit einem bekannten Sommelier

- Besuch von Bitonto mit Abendmenü bei Apulien's Olivenölkoch No. 1

## 8. TAG • MI. 30.04.2025 • Am Morgen Transfer zum Flughafen

- Optional: Fischessen im stylischen Seafoodrestaurant in Bari



*Klimaschutz! Mit uns reisen Sie mit möglichst kleinem Fußabdruck! Den CO<sub>2</sub>-Ausstoß für Fahrten gemäß des Reiseprogramms kompensieren wir für Sie!*



**Reisetermin** auf Ihre Wünsche abgestimmt

### Unsere Leistungen

- 3 x Übernachtung im stilvollen 5\* Sterne Wein & Wellnesshotel
- 1 x Übernachtung im modernen 4\* Sterne Businesshotel in Bari
- 1 x Übernachtung in einer traditionellen 4\* Sterne Masseria
- 2 x Übernachtung in modernen 4\* Sterne Stadthotel in Matera  
Alle Übernachtungen inklusive reichhaltigem, täglichem Frühstück
- 6 x Abendmenü in Restaurants, im Hotel und in einer Masseria
- Besuch im Olivenhain mit Tasting o. Führung in einer Olivenmühle
- 2 x Farmbesuch mit Lunch der von dort angebauten Produkte inkl. Weinverkostungen mit einem Winzer und einem Oenologen
- 2 x Weingutsbesuch mit Wein Tasting und lokaltypischen Snacks
- Geführte sensorische Weinverkostung mit einem Sommelier
- Pasta Herstellung - „Orecchiette-Making“ in einer Masseria
- DOP-Brot-Tasting in einer traditionellen Bäckerei in Altamura
- Geführter Altstadttrundgang in Bari inkl. handgemachten Gelato
- Geführte „Ape-Calessino“ TukTuk-Tour in Polignano a Mare
- Geführter Rundgang in Alberobello, Matera und Trani
- Besuch des Castel del Monte mit kulturhistorischer Führung
- Führung in Matera inkl. Eintritt in die Felsenkriche & Wohnhaus
- Besuch eines Farmermarkt und mindestens eines Fischmarktes
- Durchgehende Experten-Reiseleitung und freie Genießerzeit
- Alle erforderlichen Transfers laut Programm zu den jeweiligen Farmen, Gütern im modernen klimatisierten Reisebus ggf. im Van.

Weitere Leistungen lt. Programm: Aperitivo, Espresso-Break, ...

**Gern organisieren wir für Sie die An- und Rückreise und verlängern Ihr Reiseerlebnis**



## Ihre Reiseleitung

Diana Rohrbach ist unabhängige Wein- und Genuss-Referentin, im Verband der Weinakademiker und im FUW Fachverband unabhängiger Weinreferenten organisiert. Ferner ist sie gut vernetzt und kennt viele Erzeuger persönlich. Ihre fachliche Befähigung basiert auf dem renommierten WSET Diploma und dem PAR Master. Sie ist langjährige Kooperationspartnerin und Weinberaterin der arteFakt Olivenölkampagne. arteFakt Begründer Conrad Bölicke stellte die Weichen für ihre professionelle Entwicklung hin zur kundigen Olivenölexpertin. Ihr kulinarisches Herz schlägt für die echte lokaltypische Küche, ob aus der guten Stube der Mamas oder den Küchen bekannter Chefs. Sie probiert, lernt und kommuniziert gern. Große Freude hat sie an Nachwuchstalenten, die in ihrer Heimat altbewährte Traditionen mit innovativen Methoden verknüpfen.

## Generelles für Ihre Gruppe

Diese Genussreise ist eine Reise in die Langsamkeit, ganz im Sinne des Slow-Food-Gedankens. Es sei erwähnt, dass Wein nicht gleich Wein ist, genau wie die lukulischen Longrunner dieses wunderbaren Landstrichs. Freuen Sie sich auf authentische Genüsse und Weine mit wahren Herkunftscharakter in Typizität und Bodenständigkeit.

### Buchung und Information bei Ihrem Reiseveranstalter:

Natur Pur Reisen  
Wine and Food Travel  
Barkhausenstr. 9, D-27568 Bremerhaven

Sie erreichen uns:  
telefonisch: +49 (0)471 768 54, per E-Mail: info@naturpur-reisen.de  
oder im Internet auf: naturpur-reisen.de



*Reisepreise pro Person*  
**im Doppelzimmer ab 2.799.- €**  
**im Einzelzimmer ab 3.099.- €**

### GUT ZU WISSEN

#### NICHT ENTHALTENE LEISTUNGEN:

An-/Abreise nach/von Bari. Am letzten Tag endet das Programm am Morgen mit dem gemeinsamen Transfer zum Flughafen Bari Palese. Berücksichtigen Sie das bitte für die Planung Ihrer Rückreise.

Nicht aufgeführte Speisen und Getränke. Gästebeiträge/Kurtaxe entrichten Sie bitte direkt im Hotel. Wir bitten zu beachten, dass im Rahmen der inkludierten Mahlzeiten die Getränke in Eigenleistung auszuwählen und zu bezahlen sind (wenn nicht anders ausgeschrieben). Trinkgelder für Fahrer, lokale Führer und Hotel- bzw. Restaurantpersonal sollen in jedem Fall ein Ausdruck der Zufriedenheit sein und werden von den Empfängern als persönliche Anerkennung für die erbrachte Leistung gewertet. Bitte berücksichtigen Sie dies für Ihre Reisekasse.

REISESCHUTZ: Umfassenden Reiseschutz, auch im Hinblick auf außerordentliche Umstände, bietet Ihnen gern unser Partner, die ERGO. Sprechen Sie uns Ihre Wünsche betreffend gern an.

BITTE BEACHTEN SIE: Die ausgeschriebenen Reiseabläufe sind unter Vorbehalt zu verstehen. Änderungen der Routenführung und des Programms behalten wir uns im angemessenen Umfang vor.

ALLGEMEINES: Für die Reise gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der: Natur Pur Reisen Diana Rohrbach e.K., Barkhausenstr. 9, 27568 Bremerhaven Mindestteilnehmerzahl 12, Max. 18. Wird die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht, kann der Veranstalter bis 30 Tage vor Reisebeginn vom Reisevertrag zurücktreten. Die Zahlungen sind gemäß den gesetzlichen Bestimmungen abgesichert. Sie erhalten zusammen mit Ihrer Buchungsbestätigung den Sicherheitsschein.

HINWEISE: Führungen, Farm & Gutsbesuche finden i.d.R. auf Englisch statt und werden ggf. übersetzt. Dieses Angebot ist nicht barrierefrei, somit leider ungeeignet für Personen mit eingeschränkter Mobilität. Bildnachweise: ©arteFakt, ©T. Locone, ©Niemann, ©Greenta, ©Amenduni, ©A. Summo ©Le Vigne al Castello, AdobeStock. Prospekt und Tarifstand: 12/2024. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen ähnlich. Angebot freibleibend. Unterbringung, wie beschrieben oder vergleichbar.