

Apulien für Genießer

Wein, Kulinarik und Kultur zwischen Meer und Olivenhainen

Gourmetreise mit Weinproben und Kochkursen nach Apulien vom 19. bis 24. April 2026

Olivenhaine, soweit das Auge reicht und eine von der Sonne verwöhnte Landschaft: Apulien, die Heimat der Trulli und der tausendjährigen Olivenbäume ist auch eine kulinarische Entdeckung wert. Orecchiette, Panzerotti, Taralli, Foaccia Barese, Cavatelli mit

Meeresfrüchten oder Fischsuppe a la Tarantina – wir werden so viel wie möglich probieren und natürlich die dazu passenden Weine trinken. Auf dieser Reise lernen Sie die schmackhafte Küche und die Herzlichkeit der Süditaliener in einer echten Masseria kennen.



Sonntag, 19.4. Individuelle Anreise nach Crispiano, hier liegt unsere Unterkunft, die Masseria Amastuola, inmitten sanfter Hügel, nur wenige Kilometer vom Ionischen Meer entfernt. Von der Terrasse genießt man einen atemberaubenden Blick über die Landschaft des Salento. Das historische Gebäude aus dem 15. Jahrhundert wurde mit viel Liebe zum Detail restauriert und verbindet authentische apulische Architektur mit modernem Design und Komfort. Bei einem Aperitif, hoffentlich auf der Terrasse, stimmen wir uns auf die kommenden Tage ein und genießen unser erstes gemeinsames Abendessen.

(-/-/A)

Montag, 20.4. Eine Weinprobe ist immer ein guter Einstieg. Deshalb widmen wir den Vormittag der Besichtigung der Kellerei, die zur Masseria gehört. Das Weingut gilt als eines der schönsten biodynamischen Weingüter Süditaliens. Denn die Weinberge wurden von einem berühmten Landschaftsarchitekten gestaltet. Wellenförmig breiten sich die Rebstöcke über die Hügel aus, so, als würde der Wind sie kräuseln.

Wenn wir alles über den Anbau erfahren haben, verkosten wir die Weine zu einem leichten Mittagessen. Am späteren Nachmittag flanieren wir dann durch die Gassen der Hafenstadt Tarent, besichtigen die imposante Festung und lassen uns in einem netten Hafenlokal nieder. Bekannt ist Tarent für seine Miesmuscheln, die auch auf unserem Speiseplan stehen. (F/M/A)

Dienstag, 21.4. Vormittags fahren wir nach Ostuni, auch die weiße Stadt genannt. Der Ort thront wie eine Fata Morgana auf einem Hügel hoch über dem Meer. Hier steht Paolo Roma seit 45 Jahren in seiner Käserei und fabriziert täglich frischen Mozzarella, Burata und andere Spezialitäten aus „pasta filata“. Wir dürfen ihm und seinen Söhnen über die Schulter schauen und probieren, was gerade eben entstanden ist. An diesen Geschmack werden Sie sich garantiert noch jahrelang erinnern. Danach begleitet uns Anna Capriglia durch die pittoresken Gassen ihrer Heimatstadt. Anschließend bewirbt sie uns in ihrem Trullo, wo wir den Geschmack eines anderen regionalen Produktes kennenlernen dürfen: „Carrube“, Johannisbrot. Erstaunlich, was sich aus dieser unzugänglichen, harten Frucht zaubern lässt.

Bei Rückkehr in die Masseria wartet Küchenchef Luigi Chirico schon auf uns, um uns zu zeigen, wie die typischen Nudeln, Orecchiette gemacht werden und wie eine Foaccia garantiert gelingt. Was wir fabriziert haben müssen wir dann auch zum Abendessen verspeisen. (F/M/A)

Mittwoch 22.4. Vormittags geht es zunächst in den malerischen Ort Cisternino. Er ist nicht nur wegen seiner hübschen Gassen beliebt, sondern auch wegen seiner Bombette. Diese kleinen, herzhaften Fleischrouladen probieren wir selbstverständlich. Gestärkt geht es dann weiter zur Besichtigung des UNESCO Welterbe-Ortes Alberobello, berühmt für seine riesige Ansammlung von Trullis. Die Häuser mit den „Zipfelmützen“ dienten vor allem als Stall, aber auch als Wohnung der Landarbeiter und Bauern. Nicht weniger pittoresk ist Locorotondo, das abgesehen davon, dass es als einer der schönsten Orte Italiens gilt, für seine Weinproduktion bekannt ist. Anders als der Großteil der Region, der vollmundige Rotweine produziert, ist Locorotondo berühmt für seine Weißweine aus Verdeca- und Bianco d'Alessano-Trauben. Einheimische, also autoctone Rebsorten, wie Negromaro, Nero di Troia oder Susumaniello lernen wir beim Besuch des Weingutes Amalberga kennen, wo wir mit der Seniorchefin unser Abendessen zubereiten und dabei viel über die regionale Küche und ihre Zubereitung erfahren. (F/M/A)



Donnerstag, 23.4. Was wäre eine Reise nach Apulien ohne einmal in das berühmte „pane die altamura“ gebissen zu haben? Gleich am Vormittag machen wir uns auf den Weg, um das frisch gebackene, knusprig Brot zu probieren. Es wird aus Hartweizen hergestellt und wie seit Jahrhunderten, im Holzofen gebacken. Dieses Brot ist das Erste, das in Europa die Auszeichnung D.O.P, also „geschützte Ursprungsbezeichnung“ erhielt.

In Altamura verbinden sich Kulinarik und Kultur auf ganz besondere Weise, denn die Kathedrale Santa Maria Assunta, die auf das 13. Jahrhundert zurück geht, gehört ebenfalls zum UNESCO-Welterbe.

An diesem Tag jagt ein UNESCO Welterbe das andere. Denn anschließend geht es weiter in die

berühmte Höhlenstadt Matera, die wir mit einem kundigen Führer kennenlernen. Voller Eindrücke kehren wir zurück und lassen den letzten Tag unserer Reise mit einem Abendessen in der Masseria ausklingen. (F/M/A)

Freitag, 24.4. So schnell sind die Tage vergangen: denn nach dem Frühstück heißt es schon Abschied nehmen – es sei denn, Sie verlängern Ihren Aufenthalt und entspannen noch ein paar Tage im frühlingshaften Süden. (F/-/-)



Preis:

Doppelzimmer: 2.925,- EUR

Einzelzimmer: 3.099,- EUR

Enthaltene Leistungen:

5 Übernachtungen in der Masseria Amastuola 5*, 5x Frühstück, 4x Mittagessen, 5x Abendessen, Kochkurse, Weinproben, Stadtführungen, Besichtigungen und Transfers wie beschrieben.

Reiseleitung: Hannelore Figus

Nicht enthalten:

Anreise, Trinkgelder, Ausgaben des persönlichen Bedarfs

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer individuellen Anreise, Vor- oder Anschlussaufenthalten!

Unsere Reisen nicht für Personen mit eingeschränkter Mobilität in der Regel nicht geeignet.

Reiseveranstalter:

Reisebüro Klingsöhr e.K.

Oberföhringer Str. 172- 81925 München

089/9570001 – info@klingsoehr-reisen.de

