

KOCHEN & GENIESSEN IN UMBRIEN

Zwei Hamburger Spitzenköche laden ein

Es wird das "grüne Herz" Italiens genannt und bietet neben großartigen Kunstschätzen eine Vielzahl an kulinarischen Entdeckungen: Umbrien - eine Region, die tiefe Impressionen hinterlässt. Wer hätte nicht schon von den Strozzapreti (spezielle Nudeln) gehört, von Trüffel, Safran, den wunderbaren Salamis und natürlich dem Olivenöl, das zu dem besten in Italien zählt.

Zusammen mit den Hamburger Spitzenköchen Jörg Nöcker und Thorsten Behnk erkunden Sie die Spezialitäten der Region, verkosten lokale Produkte direkt beim Erzeuger und kochen an zwei Tagen Ihr eigenes Gourmetmenü.

Jörg Nöcker wurde im berühmten Hamburger Hotel Atlantic und dem Überseeclub zum Koch ausgebildet. Er war u.a. Chef de Partie im Landhaus Scherrer und Küchenchef im legendären Marinas. Nöcker war an der Entwicklung mehrerer Kochbücher beteiligt, hatte Auftritte bei RTL, VOX und dem ZDF und wurde 2001 Geschäftsführer der Elb Lounge in Hamburg. 2005 gründete er mit "Der perfekte Gastgeber" eine der exklusivsten Cateringfirmen der Hansestadt.

Der Hamburger **Thorsten Behnk** absolvierte seine Ausbildung im Landhaus Flottbek, arbeitete u.a. als Koch an Bord des Luxus-Kreuzfahrtschiffs „Sea Cloud“, war Küchenchef des Restaurants "Hoe's point" in Queensland/Australien und einer Luxus-Jacht in der Karibik, Banket-Küchenchef im New Yorker „the manor“ und Sous Chef im Hamburger „Artisan“. Seit 2004 arbeitet er vorwiegend hinter den Kulissen: Behnk berät Hotels, Restaurants und Unternehmen bei Rezeptierungen und Gastro-Konzepten.



Jörg Nöcker / Thorsten Behnk
© Küchenpraxis

**exklusive Reise
ab 1695 Euro p.P.**

Reiseverlauf

1. Tag: Ankunft in Umbrien

Abholung am Flughafen in Rom-Fiumicino und Fahrt zum Hotel. Je nach Ankunft bleibt noch Zeit für einen kleinen Ausflug oder Entspannung im Hotel. Am Abend treffen wir uns mit den beiden Köchen zu einem Gourmetdinner mit Spezialitäten Umbriens in einem wunderbaren Restaurant nahe Terni.

Besprechung der Menüs und des Koch- und Einkaufsplans für die beiden kommenden Tage.



© Colle dell Oro

Buchen Sie direkt bei

drp Kulturtours * Harald Kother & Matthias Pätzold GbR * Bogenstr. 5 * D-20144 Hamburg
Tel. (040) 43 26 34 66 * Fax (040) 43 26 34 65 * info@drp-kulturtours.de * www.drp-kulturtours.de



Cascata delle Marmore
© Ulla Kastner

2.Tag: Römisches Genie und Tafelfreuden

Nach dem Frühstück fahren wir nach Ferentillo im Neratal. Hier besuchen wir eine Ölmühle, die im Besitz eines Sternekochs ist. Auf dem Markt und direkt bei ausgewählten Erzeugern kaufen wir für die Zubereitung des Abendmenus ein. Nach einem kleinen Mittagessen besuchen wir auf der Rückfahrt die genialen künstlichen Wasserfälle "Cascata delle Marmore", die 162 m in die Tiefe stürzen und eines der Meisterwerke römischen Erfindungsgeists darstellen. Danach ist Kochen angesagt! Der Schwerpunkt des heutigen Menus ist dem Thema Pasta und/oder Risotto gewidmet. Zum Abendessen werden Weine von renommierten Weingütern zur Verkostung angeboten.

3. Tag (April-Termin) : Wilde Kräuter und Gourmetmenu

Nach dem Frühstück unternehmen wir unter fachkundiger Leitung eine Kräuterwanderung. Hier erfahren wir nicht nur Wissenswertes über lokale Wildkräuter, sondern sammeln auch gleich die frischen Zutaten für unser geplantes Abendmenü ein. Danach nehmen wir zusammen ein kleines Mittagessen in einem urigen Agriturismo ein und haben vor Beginn des Kochkurses noch etwas freie Zeit zur persönlichen Verfügung.

Nachmittags wenden wir uns dann der Vorbereitung des abendlichen Gourmetmenüs zu - natürlich unter Verwendung der frisch gesammelten Kräuter. Zum Abendessen werden verschiedene Weine zur Verkostung angeboten.

3. Tag (Oktober-Termin) : Schwarze Diamanten und Gourmetmenu

Nach dem Frühstück besuchen wir einen Trüffelanbauer und gehen mit ihm auf Trüffelsuche. Hier erfahren wir nicht nur Wissenswertes über die Suche und Verarbeitung der schwarzen Diamanten, sondern sammeln mit viel Glück auch gleich frischen Trüffel für unser geplantes Abendmenü. Danach nehmen wir zusammen ein kleines Mittagessen in einem urigen Agriturismo ein und haben vor Beginn des Kochkurses noch etwas freie Zeit zur persönlichen Verfügung.

Nachmittags wenden wir uns dann der Vorbereitung des abendlichen Gourmetmenüs zu - natürlich unter Verwendung der frisch gesammelten Trüffel. Zum Abendessen werden verschiedene Weine zur Verkostung angeboten.



© Ulla Kastner

4. Tag: Arrivederci Bella Umbria oder Verlängerung

Nach dem Frühstück Transfer zum Flughafen Rom-Fiumicino. Je nach Abflugzeit bleibt vielleicht noch Zeit für einen kleinen Ausflug z.B. in das mittelalterliche Narni.

Buchen Sie direkt bei

drp Kulturtours * Harald Kother & Matthias Pätzold GbR * Bogenstr. 5 * D-20144 Hamburg
Tel. (040) 43 26 34 66 * Fax (040) 43 26 34 65 * info@drp-kulturtours.de * www.drp-kulturtours.de

Ihr Hotel: Locanda Colle dell Oro

Auf einem der Terni umgebenden sanft ansteigenden Hügel liegt inmitten der Campagna ein historisches Haus, wie man es kaum in der Nähe der betriebsamen Stadt erwartet.



Überraschend ist zu wenig – Eintritt in ein Märchenschlösschen schon treffender. Die Besitzerin erwartet uns in einem weitläufigen gepflegten Garten mit Pool und einem wunderbaren Ausblick über die Ebene von Terni. Bereits diese harmonische Gartenanlage entspricht dem, was der Gast sich unter perfektem Urlaubsumbiente vorstellt. Grandios wird es dann im Inneren des Hauses. Die Einrichtung, die äußerst stilvolle Zusammenstellung von Bildern, Blumen und anderen Dekorelementen lässt das Gefühl aufkeimen, soeben in eines der bekannten Einrichtungsmagazine eingetreten zu sein.



Allerdings nicht als Eindringling, sondern als willkommener Gast. Dazu trägt wohl sehr viel die Persönlichkeit der Besitzerin bei, deren Namen hält, was das Ambiente verspricht: Gioia (Freude). Bescheiden und rührig, verbindlich und unkompliziert erzählt sie uns in immer noch vorhandenem Staunen, dass sie als Gewinnerin der "STANZE ITALIANE 2006" des

TOURING CLUB ITALIANO hervorgegangen ist.

Das Haus aus dem 18. Jahrhundert, einst das Vaterhaus von Gioia, war geplant als Familiensitz. Durch diese Weitläufigkeit konnten 10 Zimmer eingerichtet werden, in denen es nicht an Gemütlichkeit, handgemalten Möbeln, warmen Farben und der heimeligen Atmosphäre vergangener Zeiten mangelt. Jedes der Zimmer verfügt über die modernen Einrichtungen, wie Klimaanlage und TV.

Der nach Süden ausgerichtete große Pool sorgt für die komplette Entspannung und einen herrlichen Blick.

Im Reisepreis enthaltene Leistungen

- Linienflug mit Swiss/Lufthansa ab Hamburg nach Rom und zurück inkl. derzeit gültiger Flughafensteuern und -gebühren. Weitere Abflughäfen auf Anfrage buchbar.
- Alle Transfers vor Ort
- 3 x Übernachtung DZ/F im Locanda Colle dell Oro
- 2 x Kochkurs mit Jörg Nöcker/Thorsten Behnk von der Küchenpraxis Hamburg
- Zwei Ausflüge (z.B. Trüffelsuche (nur Oktoberreise), Kräuterwanderung (nur Aprilreise), Ricotta-Herstellung, Safranernte o.ä.)
- Gourmet-Abendessen am 1. Tag
- 2 x kl. Mittagessen
- Weinverkostung während der Abendmenüs
- Getränke zu den Mittag- und Abendessen
- Ständige deutsch-italienischsprachige Reiseleitung
- gesetzlicher Reisesicherungsschein

Nicht enthaltene Leistungen

- Ausgaben persönlicher Natur
- Reiseschutz. Wir empfehlen eine Reiserücktritt-, -abbruch-, und -krankenversicherung und unterbreiten Ihnen dazu gerne ein Angebot

Buchen Sie direkt bei

drp Kulturtours * Harald Kother & Matthias Pätzold GbR * Bogenstr. 5 * D-20144 Hamburg
Tel. (040) 43 26 34 66 * Fax (040) 43 26 34 65 * info@drp-kulturtours.de * www.drp-kulturtours.de

Reisetermine

Fr. 09.04. – Mo. 12.04. 2010
Weitere Termine für 2010 in Vorbereitung!

Preise pro Person

1695 Euro im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag: 200 Euro

Teilnehmerzahl

mindestens 12 Personen
maximal 14 Personen

Verlängerungsnacht

Ab 40 Euro pro Person inkl.
Frühstück

