

PUGLIA – APULIEN

Eine Reise zum italienischen Stiefelabsatz mit Matera (Basilikata)

Flugreise vom 24.09. – 01.10.2024



Das im „Stiefelabsatz“ Italiens liegende Apulien zählt wegen seiner zahlreichen kulturhistorischen Denkmäler und vor allem der außergewöhnlichen, teilweise noch als Geheimtipp geltenden Naturschönheiten zu den atemberaubendsten Regionen Italiens.

Das Landesinnere zeigt sich vielgestaltig: Fruchtbare grüne Ebenen und weite Kornfelder des Tavoliere-Gebietes wechseln mit karstiger Landschaft in den Murge, sanfte Hügellandschaften des Valle d'Itria wechseln im Salento mit den weiten Flächen der silbrig-grünen Olivenhaine und im Norden mit der gebirgigen Halbinsel des Gargano. Nirgendwo sonst wie in Apulien zeigen sich jahrhundertealte Olivenhaine und Rebenpflanzungen, soweit das Auge reicht. Man fährt durch kleine Dörfer, ab und zu erblickt man einen einzelnen Bauernhof, verträumt und unberührt wie vor Jahrhunderten.

Die vom adriatischen und ionischen Meer umspülte Region besitzt mit insgesamt 800 Kilometern eine der längsten Küsten Italiens. Das milde Klima besticht mit 300 Sonnentagen im Jahr. Die apulische Küste zeigt sich abwechslungsreich: feinsandige Strände wechseln mit kleinen Buchten ab, die von grandiosen Felsformationen umschlossen sind.

Die Vielfalt Apuliens zieht sich auch durch die regionale Küche. Neben fangfrischem Fisch und Meeresfrüchten zählen reichlich frisches Gemüse, Pastavariationen wie die Orecchiette (Öhrchennudeln) und das über die Grenzen Apuliens hinaus bekannte Hartweizenbrot aus Altamura zu den Spezialitäten. Brot gibt es auch in

ungewöhnlicher Form wie den zweimal gebackenen Teigkringeln Frisedde oder die Taralli, die teilweise Fenchel oder Weißwein enthalten. Unter den zahlreichen Käsespezialitäten sind vor allem die Mozzarella-Variationen wie die Burrata zu erwähnen, eine mit Butterrahm gefüllte Mozzarella. An Fleisch bevorzugt man in Apulien Lamm, von dem es alle möglichen Zubereitungsarten gibt. Solide Basis jeden Gerichts stellt das erstklassige Olivenöl dar, das als eines der besten Italiens gilt.

Die Hauptrebsorten bei den apulischen Rotweinen sind Primitivo, Negroamaro, Malvasia nera und Nero di Troia, die Weißweinsorten sind Verdeca, Chardonnay und Minutolo.

Lernen Sie Süditalien pur kennen, genießen Sie authentische mediterrane Küche und sonnenverwöhnte Weine in authentischen Trattorien, auf dem Bauernhof und auf Weingütern...

Die Hotels:

4*Hotel in Ostuni (Apulien)

Das 4*Hotel liegt inmitten des historischen Zentrums von Ostuni. Die Zimmer sind alle komfortabel und charmant eingerichtet. Sie verfügen über Klimaanlage, Sat-TV, Minibar, Badezimmer mit Dusche und Fön.

Im Hotel wird die Kombination aus wesentlichem Komfort und antiker Architektur elegant präsentiert, wobei der Charme, den die alten Mauern ausstrahlen, erhalten bleibt. Die Böden sind original aus den 1940er Jahren. Die Möbel stammen aus dem frühen 20. Jahrhundert im italienischen Stil. Die verfügbare Technik reicht von schneller Internetverbindung bis hin zu Fernsehen mit Satellitenkanälen und Filmen auf Abruf.

Im Hotel befindet sich eine Weinbar, sie ist der ideale Ort, um apulische Aperitifs oder apulische Weine in einem historischen und charmanten Ambiente zu genießen.

4*Hotel in Matera (Basilikata)

Das moderne 4*Hotel ist gut zu erreichen und liegt nur wenige Schritte von den berühmten „Sassi di Matera“ entfernt. Die strategische Lage ist ideal für Ausflüge in die Alta Murgia nach Gravina in Puglia und Altamura.

Die Auswahl an Möbeln und der minimalistische Stil verleihen ihm eine moderne und leichte Atmosphäre. Eine Mischung aus neutralen Farben und einfachen geometrischen Formen schafft eine wesentliche, praktische und komfortable Umgebung.

Die Zimmer sind alle mit dem Aufzug erreichbar. Jedes verfügt über ein Badezimmer (Duschkabine, Haartrockner, Pflegeset), Klimaanlage, Sat-TV, Minibar und WLAN.

Die elegante und raffinierte Bar blickt auf eine schöne Außenterrasse, auf der die Gäste in einer entspannten und angenehmen Atmosphäre einen Caffè oder Aperitivo genießen können.

Das Hotel verfügt außerdem über ein Restaurant (mit Reservierung), in dem die Hotelgäste typische Gerichte mit unverfälschten regionalen Zutaten genießen können.

Reiseverlauf

1. Tag: Anreise I Hotelbezug in Ostuni

Gegen Mittag Abfahrt mit dem Busshuttle ab dem Saarland zum Flughafen Luxemburg. Flug mit Luxair um 17.50 Uhr, Ankunft in Bari um 19.55 Uhr.

Fahrt mit dem örtlichen Bus zum Hotel nach Ostuni. Dort späte Ankunft gegen ca. 22.00 Uhr.

Check-in im Hotel, danach Aperitivo mit Stuzzichini (Bruschette, Salami, Käse, Oliven) und apulischen Wein an der Hotelbar.

2. Tag: Ostuni I Cisternino I Masseria Narducci

Den schönsten Anblick bietet **Ostuni** den von Norden kommenden Besuchern. Hinter Olivenhainen taucht plötzlich das weiße, sich auf drei Hügel verteilende Häusermeer der



„Città Bianca“ auf. In der Mitte erhebt sich die etwas dunklere Kathedrale mit ihrer goldglänzenden Kuppel.

Der älteste Teil der Stadt liegt auf dem höchsten der drei Hügel. Von der großzügig angelegten Piazza della Libertà, dem Mittelpunkt des öffentlichen Lebens mit seinen einladenden Cafés und mit der Statue des Ortsheiligen Sant` Oronzio als Mittelpunkt, begibt man sich ins

Centro Storico mit seinen verwinkelten und verästelten Gassen.

Stadtführung durch Ostuni. Kleine Caffèpause im historischen Zentrum.

Weiterfahrt nach Cisternino.

Cisternino gehört zu den "Borghi più belli d'Italia", den schönsten Dörfern des "Bel Paese". Es liegt zusammen mit Alberobello, Ostuni und Locorotondo im Valle d'Itria, dem Trulliland Apuliens, "Murgia dei Trulli". Um Cisternino werden hauptsächlich Oliven und Wein angebaut. Wie in Ostuni, sind auch in Cisternino die Fassaden überwiegend weiß getüncht. Die historische Altstadt



ist wunderschön mit ihrer Architektur aus weißen Häusern in engen Gassen, Bögen und Innenhöfen. Im Zentrum befindet sich die Piazza Vittorio Emanuele mit dem Uhrturm.

Besonders bekannt ist Cisternino für eine Spezialität: Carne alla Brace. Fast jeder Fleischer in dem kleinen Ort bietet sein qualitativ hochwertiges Fleisch aus der Region in

frisch zubereiteter Form vom Drehspieß an. Diese Art von „Fast Food“ ist eine echte Delikatesse. (Quelle: www.viva-italia.it)

Weiter geht es nun zur **Masseria**. Zwischen Fasano und Ostuni, umgeben von endlosen Weiten jahrhundertalter Olivenbäume, liegt die Masseria, eine alte Residenz aus dem 19. Jahrhundert mit weiß getünchten Mauern. Sie ist von Olivenbäumen, den berühmten „grünen Riesen“ Apuliens, umgeben. Ein Ort, an dem die Zeiten der Natur die Rhythmen der Landwirtschaft prägen, die Ruhe und die Farben des Himmels den Gästen Gastfreundschaft und Wohlbefinden schenken.

Hier laden wir Sie zum Essen mit typischen Spezialitäten (Antipasti, Primi und Dolce) ein. Rückkehr zum Hotel nach Ostuni.

3. Tag: Polignano a Mare I Mittagessen I Monopoli

Nach dem Frühstück Fahrt nach Polignano a Mare.

Polignano a Mare zählt zu den beliebtesten Ferienorten in Apulien. Nicht ohne Grund nennt man diese Stadt auch die Perle der Adria: Die Altstadt hockt wie ein Adlernest auf den Kalkklippen direkt über der Adriaküste; die malerische Bucht Cala Porto gehört zu den meist fotografierten im Lande; traditionelle weiß gekalkte Häuser und enge Gassen charakterisieren den Ort und verleihen ihm einen intimen Charakter.



Ihre Geschichte wurde von den Spaniern, den Normannen, den Arabern und den Byzantinern geprägt. Geschichtlich wichtig sind die Altstadt und die Reste der römischen Herrschaft. Unter diesen ist die Brücke der via Traiana erwähnenswert. (Quelle: www.mein-italien.info)

Der Blick auf Polignano a Mare ist für jeden, der einmal dort war, nicht mehr zu vergessen. Ein Spaziergang durch die saubereren engen Gassen, häufig mit Meeresblick, lässt am südtaliesischen Leben teilhaben und lotst den Besucher direkt auf die heimelige Piazza im Ortskern. (Quelle: www.italien.de)

Geführter Stadtpaziergang. Anschließend Mittagessen in einer **Trattoria**.

Danach geht es weiter in das nahe gelegene Städtchen **Monopoli**.

Während die meisten bei dem Namen wohl an viel Geld und das bekannte Spiel denken dürften, geht es in Monopoli eher beschaulich zu. In den schmalen Gassen schmiegen sich hell getünchte Häuser aneinander. Hier und da bröckelt der Putz und das Zusammenspiel aus Sonne und einer stetigen Meeresbrise sorgt für verblichene Fensterläden. Südlich von Bari gelegen, klammert sich Monopoli an ein Kliff und überzeugt mit dem typischen italienischen Kleinstadtcharme, den sich nur wenige Orte behalten haben. Die in den Wogen schaukelnden Fischerboote lassen sich bestens vom Largo Castello, dem Schlossplatz, beobachten.



Monopoli geht auf eine griechische Gründung zurück und galt lange Zeit als Schmuggler-Nest. Erst unter venezianischer Herrschaft gelang der wirtschaftliche Aufschwung. Die verschiedenen Abschnitte der Geschichte lassen sich rund um die Piazza Garibaldi in der Altstadt entdecken, wo sich herrschaftliche Wohnsitze unter die kleinen Fischerhäuser mischen. (Quelle: www.geo.de)

Die historische Altstadt ist verkehrsberuhigt und an der Haupteinkaufsmeile sowie am Alten Hafen Porto Antico befinden sich viele schöne Bars und typische Trattorien mit ausgezeichneten Fischgerichten. Die große Piazza Vittorio Emanuele II ist einer der größten Plätze Italiens.

Hier trifft die historische Altstadt mit ihren Gassen auf die geradlinigen Straßen der Stadt aus dem 19. Jh. (Quelle: www.viva-italia.it)

Rückkehr zum Hotel am Abend.

4. Tag: Martina Franca | Mittagessen auf einem Agriturismo

Heute Vormittag fahren Sie nach **Martina Franca**.



Martina Franca ist eine faszinierende Stadt, inmitten des Valle d'Itria ist sie eines der wichtigsten Handelszentren im südlichen Teil Apuliens. Einst zog es viele Geschäftsleute und Adelige in die Stadt, wovon auch heute noch die prunkvollen Paläste in der wunderschönen Altstadt zeugen. Auch zahlreiche Kirchen wurden damals in der Kulturhauptstadt im Stil des Barocks erbaut. Umgeben von einer herrlichen Landschaft

thront Martina Franca über dem Itria-Tal und bietet einen fantastischen Rundumblick.

Dank der erhöhten Lage kann man von Martina Franca aus das Tal mit den Olivenplantagen, Obstgärten und Weinbergen überblicken. Der Ort befand sich bis zum 1861 innerhalb einer Stadtmauer mit vier Toren und 24 Wachtürmen. Lediglich die vier barocken Tore erinnern heute noch an die damalige Zeit. Außerhalb der ehemaligen Stadtmauer entstanden im 19. Jahrhundert dann neue Stadtteile, in denen man auch einige prächtige Bauwerke bewundern kann.

Bei einem Bummel durch die engen Gassen der historischen Altstadt kann man die kulinarischen Köstlichkeiten in einem der Restaurants oder Cafés genießen. Eine Spezialität des Ortes ist die Wurst „Capocollo“, die man unbedingt probieren muss. (Quelle: www.italien.de)

Nach der Besichtigung fahren Sie zum **Agriturismo**. Hier laden wir Sie im rustikalen Ambiente zu einem Mittagessen mit regionalen Gerichten ein.

Rückfahrt zum Hotel nach Ostuni.

5.Tag: (Hotelwechsel) Alberobello | Mittagessen in einer Masseria

Nach dem Frühstück Auschecken im Hotel. Danach Fahrt ins Itria-Tal, dem Land der Trulli, nach **Alberobello**.

Faszinierende Architektur und mediterrane Landschaft erwarten die Besucher des süditalienischen Ortes Alberobello. Mit seinen kegelförmigen Hirtenhäusern ist Alberobello in der Nähe von Bari berühmt geworden, zu bieten hat die kleine Stadt aber noch viel mehr.

Bekannt ist der kleine Ort vor allem für seine charakteristischen Kegelbauten, die Trulli. Diese findet man zwar überall in Apulien, insbesondere in der Murgia dei Trulli, doch nirgendwo treten sie so zahlreich auf wie in Alberobello. **Seit 1996 gehören die Trulli zum UNESCO-Weltkulturerbe** und locken Touristen aus der ganzen Welt in den kleinen Ort auf der Spitze des italienischen Stiefels.



Einfach drollig sind die Trulli, diese einfachen, weiß getünchten Rundhäuser, die durch ihre kegelförmigen Dächer meist schon aus einiger Entfernung zu erkennen sind. In den zwei historischen Stadtvierteln von Alberobello, Rione Monti und Aia Piccola stehen insgesamt mehr als 1500 Trulli. (Quelle: www.italien.de)

Nach der Besichtigung geht es weiter zur **Masseria**. Die vollständig aus Stein gebaute Masseria ist typisch für diese Gegend: weiß,

unregelmäßig geformt, mit einem zentralen Körper, aus dem sich alle umliegenden Bereiche wie eine Gruppe entwickeln.

Das Restaurant, die Zimmer, der Keller und der Holzofen blicken auf den großen Platz, das Zentrum des alten Landlebens. Rundherum eine riesige Landschaft und ein großer Wald: das herrliche Panorama des „Canale di Pirro“, eines Karsttals, das seit der Antike von Menschen bewohnt wurde und heute das grüne Herz des Barsento-Regionalparks ist. Seit 1946 werden hier Weine von großer Persönlichkeit produziert, die die typischen Aromen und Geschmacksrichtungen eines Landes mit starker Identität offenbaren.

Hier laden wir Sie zu einem Mittagessen mit den Weinen des Landguts und mit selbst angebauten Produkten ein.

Fahrt nach Matera zum Hotel. Einchecken im Hotel und Freizeit.

6. Tag: Matera – faszinierende Höhlenstadt und Weltkulturerbe | Trattorien-essen in Matera

Nach dem Frühstück geht es zur Stadtbesichtigung.



Die süditalienische Stadt **Matera** ist eine der ältesten Städte der Welt. Ihre Höhlensiedlungen, die Sassi, stammen aus dem Mittelalter und zählen zu den wichtigsten Felsensiedlungen Südeuropas. **Seit 1993 gehören die Sassi von Matera zum UNESCO-Weltkulturerbe.** Die kleine Stadt Matera liegt in der süditalienischen Region Basilikata.

Ihre atemberaubend schöne Lage oberhalb des tief einfallenden Tals Gravina di Matera und ihre wunderschöne Altstadt mit unzähligen Höhlen machen Matera zu einem echten touristischen Highlight und zum Set für Filmaufnahmen.

Die Sassi (Felsen) von Matera sind in Tuffstein geschlagene Höhlensiedlungen, die durch ein gigantisches Netz von Gassen und Plätzen sowie durch unterirdische Höhlen und Gänge miteinander verbunden sind. In den Höhlenwohnungen, die mit der Zeit immer tiefer in die Felsen geschlagen wurden, lebten Mensch und Vieh auf engstem Raum miteinander. Bis zum Jahr 1952 wohnten in den Sassi noch rund 15.000 Menschen, zum großen Teil unter äußerst schlechten hygienischen Bedingungen.

Nachdem die letzten Bewohner die Sassi verlassen hatten und in neu gebaute Wohnviertel umgezogen waren, wurden die Höhlensiedlungen lange sich selbst überlassen und waren somit dem Verfall ausgesetzt. Erst in den 1980er Jahren begann man, den historischen Wert dieser einzigartigen Höhlenstadt zu erkennen und mit der Restaurierung des Viertels zu beginnen.



Die Bemühungen der Einwohner von Matera wurden 1993 mit der Aufnahme der Sassi di Matera in die Liste des **UNESCO-Weltkulturerbes** belohnt und **2019 wurde Matera zur Kulturhauptstadt Europas** ernannt. Heute findet man in den Sassi exklusive Hotels, angesagte Restaurants und originelle Cafés. Künstler und Kreative unterhalten hier ihre Ateliers und Werkstätten. (Quelle: www.italien.de)

Mittagessen in einem Ristorante, einem authentischen Lokal, in dem viel Wert auf beste Zutaten mit dem „Slow Food Siegel“ gelegt wird.

Danach Freizeit in Matera.

7. Tag: Gravina in Puglia – lebendige Filmkulisse- | Weinprobe und Mittagessen auf einem Weingut

Wir befinden uns hier in der Alta Murgia, dem steinernen Herzen Apuliens. Gravina ist Verwaltungssitz des herrlichen Nationalparks der Alta Murgia, einer Kalksteinhochebene von 680 Quadratkilometern, deren endlose, grüne Weite ein Outdoor-Paradies für Biker und Wanderer darstellt.

Die Altstadt von **Gravina in Puglia** liegt in faszinierender Position auf einem Felsmassiv im Herzen des Nationalparks der Alta Murgia. Die antike Stadt an der römischen Via Appia scheint wie ein Filmset...

Diese Stadt hat einen magischen Charakter. Ihr Ursprung als antike Stadt mit Münzrecht führt uns bis auf die Zeiten um 300 vor Christus zurück, als Süditalien von den Griechen besiedelt wurde. Zuvor siedelte das Urvolk der Samniter in den naturgegebenen Grotten... Noch heute kann man steinerne Zeugen dessen in den archäologischen Fundstätten von Botromagno entdecken. Lassen Sie sich also von einem Ort überraschen, der für moderne Augen fremdartig ist, so als sei man in biblischen Zeiten unterwegs!

Gravina war übrigens Filmset in dem deutschen Film: "Maria, ihm schmeckt's nicht!" und in dem letzten James Bond-Film von 2021. (Quelle: www.amavido.de)

Nach der Führung in Gravina haben Sie noch Freizeit für eigene Erkundungen.

Danach Fahrt zum **Weingut**.



Die Böden der Hochebene von Murgiano sind reich an Schwemmland-ablagerungen, Humus und rote Erde machen den Boden perfekt für den Weinanbau. In der Region Murgia ist Gravina in Puglia die Stadt mit der ältesten Weinbautradition, wie das historische Motto „Grana dat et Vina“ beweist.

DIE LIEBE ZUM GEBIET IST UNSERE PHILOSOPHIE, so Franco Ventricelli

„Wir kultivieren unsere Reben in vollem Respekt vor der biologischen Vielfalt der Umwelt: eine Philosophie, die uns vom ersten Tag an begleitet und die uns dazu geführt hat, 1996 als eines der ersten Weingüter in Apulien die Bio-Zertifizierung zu erhalten. Seitdem haben wir unsere doppelte Mission nie aufgegeben: die Gesundheit des Verbrauchers zu schützen, indem wir gesunde Weine produzieren und gleichzeitig die des Territoriums durch die Wiederentdeckung und Aufwertung einheimischer Sorten.“

Hier laden wir Sie zu einer Weinprobe mit leichtem Mittagessen ein.



Danach Fahrt ins nahe gelegene Städtchen **Altamura**, das schon zu römischen Zeiten die „Stadt des Brotes“ (città del pane) genannt wurde. Es ist von Hartweizenfeldern umgeben, die den Backstuben das nötige Getreide liefern. Neben dem Hartweizenbrot werden hier auch Weizenfladen mit Gemüse (Focaccia Altamurana) sowie süße Mustaccioli mit Feigen gebacken. Insbesondere das Pane di Altamura bildet eine wichtige Einnahmequelle der Stadt und ist in ganz Italien gefragt. (Quelle: www.italien.de)

Rückkehr zum Hotel nach Matera.

8. Tag: Castel del Monte | Mittagessen in Bilderbuchtrattoria | Heimreise

Nach dem Frühstück Auschecken im Hotel und Fahrt zum Stauferschloss **Castel del Monte**.



Das Castel del Monte ist das wohl imposanteste Bauwerk in Apulien. Die mittelalterliche Befestigungsanlage war einst Jagdschloss von Kaiser Friedrich II. und beeindruckt durch seine achteckige Bauweise. Ein „Muss“ für Freunde von Architektur und Geschichte. Das bekannte Jagdschloss von Kaiser Friedrich II. ist das eindrucksvollste mittelalterliche Bauwerk in Süditalien und bis heute in seiner ursprünglichen Form gut erhalten. Das Kastell liegt hoch oben auf einem Hügel und ist bereits aus der Ferne gut zu erkennen. Friedrich II. entschied sich für diese Lage, um einen guten Überblick zu haben... (Quelle: www.italien.de)

Weiterfahrt nach **Minervino Murge**.

Mittagessen in einer Trattoria, ein historisches Restaurant mit regionaler Küche. Ursprünglich als Taverne gegründet, ist es heute ein wunderschöner rustikaler Ort, an dem alle Spezialitäten der murgischen Küche serviert werden, angefangen bei gebratenem Lammfleisch mit Lampascioni und Cardoncelli-Pilzen. Lokale Wurst- und Käsesorten sowie Weine aus dem örtlichen Keller werden hier angeboten.

Nach dem Essen Fahrt zum Flughafen Bari-Palese. Rückflug mit Luxair um 20.40 Uhr. Rückankunft in Luxemburg um 22.50 Uhr.

Rücktransfer vom Flughafen mit dem Bus ins Saarland.

Allgemeine Hinweise:

- ◆ *Programmänderungen sind sehr selten, aber manchmal nicht zu vermeiden.*
- ◆ *Wir empfehlen Ihnen den Abschluss einer **Reiserücktrittsversicherung** und **Reisekrankenversicherung** (siehe Anmeldeformular).*
- ◆ ***Vor Reiseantritt** erhalten Sie ein **Infoschreiben** mit Angaben über Telefonnummern der Hotels, Abfahrtsorte und -zeiten*
- ◆ *Es gelten die AGB`s der Fa. Toscana Tours GmbH*

Leistungen lt. Programm

- Bustransfer zum Flughafen Luxemburg und zurück ins Saarland
- Hin- und Rückflug Luxemburg-Bari mit Luxair
- 1 Freigepäck à 23 kg und 1 Handgepäckstück bis 8 kg, Flughafensteuer und Sicherheitsgebühren
- Örtl. Busunternehmen in Apulien für alle Ausflüge lt. Programm und Flughafentransfers
- ständige Reiseleitung durch Toscana Tours (Herr Michael Haan)
- 4 x Übernachtung/Frühstück im 4*-Hotel in Ostuni
- 3 x Übernachtung/Frühstück im 4*-Hotel in Matera
- 1 x Aperitivo mit Wurst- u. Käsespezialitäten, Wein und Wasser am Ankunftstag (im Hotel)
- 1 x Mittagessen in einer Masseria bei Ostuni/Fasano (ohne Wein)
- 1 x Mittagessen in einer Trattoria in Polignano a Mare (ohne Wein)
- 1 x Mittagessen in einem Agriturismo bei Martina Franca (ohne Wein)
- 1 x Mittagessen mit Weinprobe in einer Masseria/Weingut in Alberobello
- 1 x Mittagessen in Matera (ohne Wein)
- 1 x Weinprobe und Mittagessen auf einem Weingut bei Gravina in Puglia
- 1 x Mittagessen in einer Trattoria in Minervino Murge (ohne Wein)
- Alle Ausflüge/Stadtführungen lt. Programm mit örtl. Reiseführern
- Eintrittsgebühren
- Reisepreisversicherungsschein (Insolvenzversicherung)

Reisepreis pro Person im DZ:

ab 20 Teilnehmern:	1.895,- € (inkl. Flugkosten)*
Einzelzimmer Zuschlag:	350,- €

***Hin- u. Rückflug mit Luxair ab Luxemburg 310,- € (Stand 23.01.24)**

Die Tourismusabgabe in den Hotels (ca. 3,00 € - 4,00 €) p. Person/Tag ist nicht im Reisepreis enthalten und ist direkt im Hotel zu zahlen.