

# BIO-URLAUB IN DER TOSKANA:

## Olivenernte und Kochkurse (aktive Teilnahme)

Sie sind schon seit Tagen auf der Suche nach einem besonderen bzw. ausgefallenen Geschenk oder Sie möchten für sich selbst etwas Gutes tun? Sie haben Lust auf „mal etwas anderes“ im Urlaub zu erleben? ... Dann verbringen Sie doch 4 Tage im **Bio-Landgut Paganico**, einem großen und charakteristischen, bio-landwirtschaftlichen Betrieb im Herzen der Maremma, in der südlichen Toskana.

### Erleben Sie etwas Außergewöhnliches!

Sie haben hier die Möglichkeit, in die lokalen Traditionen des Bio-Betriebs und der Ortschaft Paganico einzutauchen. Nehmen Sie aktiv an Aktivitäten wie der **Olivenernte**, an **geführten Spaziergängen** in der wundervollen Naturlandschaft oder an **Besichtigungen des Bio-Landwirtschaftsbetriebes** teil. Lassen Sie sich von **selbsthergestellten biologischen Produkten** verwöhnen und kosten Sie den hauseigenen Wein.

In **Kochkursen** werden Ihnen sowohl die Tradition der charakteristischen Küche der Maremma als auch **Bio-Produkte** näher gebracht, und Ihnen somit die Möglichkeit gegeben, praktische Erfahrungen von Ihrer Reise mit nach Hause zu nehmen. Am Schluss findet ein **Gemeinschaftessen** statt, so dass jeder die neuerworbenen Kochkünste selbst testen bzw. testen lassen kann!

Und wer auf einen Hauch **Kultur** oder **Wellness** nicht verzichten möchte ... kann an einem freien Nachmittag auf eigene Faust **Siena** oder die nahegelegenen **Thermen von Petriolo** besichtigen ...

**Verbringen Sie einen etwas anderen Urlaub in der Toskana zwischen Tradition, Ursprünglichkeit, Kultur und kulinarischen Highlights.**

### PROGRAMM 2011

#### **BIO-URLAUB IN DER TOSKANA: Olivenernte und Kochkurse**

(dieses 4-TAGE-PAKET ist ein Angebot vom Landgut Paganico)

#### **Tag 1:**

- Ankunft und Check-in am späten Morgen
- Lunch mit biologischen Produkten
- Vorstellung des Bio-Betriebs und Führung
- Bio-Abendessen: Kochunterricht und komplettes Abendessen von der Vorspeise bis zum Nachtisch, inkl. Wein
- Übernachtung

#### **Tag 2:**

- Frühstück
- Olivenernte (\*)
- Grillen am Olivenhain (Wurstwaren aus Cinta Senese)
- Besichtigung der Ölmühle
- Bio-Abendessen: Kochunterricht und komplettes Abendessen von der Vorspeise bis zum Nachtisch, inklusive Wein
- Übernachtung

#### **Tag 3:**

- Frühstück
- Olivenernte (\*)
- Grillen am Olivenhain (Gericht: Rippchen aus Cinta Senese)
- Nachmittag zur freien Verfügung (Empfehlung: Thermen in Petriolo oder Besichtigung Sienas auf eigene Faust)
- Bio-Abendessen: Kochunterricht und komplettes Abendessen von der Vorspeise bis zum Nachtisch, inklusive Wein
- Abendspaziergang mit Leuchten auf der Suche nach der wilden Fauna
- Übernachtung

**Tag 4:**

- Frühstück
- Olivenernte (\*)
- Verkostung des neuen Olivenöls
- Check-out

\*\*\*\*\*

**Gesamtkosten pro Person: 365 €****Wann kann man das Programm buchen?**

vom 1. bis 15. November 2011 (auf Anfrage auch im Oktober)

**Wieviele Personen?**

Mindestanzahl Teilnehmer: 4

**Wo wird genächtigt?****Im Bio-Agriturismo Paganico 1 (\*\*)**

(5 Ferienwohnungen + 1 Häuschen jeweils für 2 bis 8 Pers.)

Wohnung „FeWo CA2E“ (2-Zimmer)

Wohnung „FeWo OL2E“ (2-Zimmer)

Wohnung „FeWo TI3E“ (3-Zimmer)

Wohnung „FeWo MA4E“ (4-Zimmer)

Wohnung „FeWo CO61“ (6-Zimmer)

Häuschen LA2E1 (2-Zimmer)

**In der Bio-Villa Paganico 2 (\*\*)**

5 Doppelzimmer, Wohnraum, Wohnküche, Badezimmer

(\*) Olivenernte

Die Termine können aufgrund klimatischer Bedingungen oder geschäftsinterner Gründe auch kurzfristig variieren. Sollte aus klimatischen oder internen Gründen nicht möglich sein, die Olivenernte durchzuführen, wird ein Ersatzprogramm angeboten.

(\*\*) Das Bio-Agriturismo Paganico 1 und die Bio-Villa Paganico 2 gehören demselben Besitzer.

**INTERNET-BESCHREIBUNG UND FOTOS DES LANDGUTES UND DER UNTERKÜNFTE**

Bio-Agriturismo Paganico 1:

[http://www.toscana-forum.de/details\\_agriturismo\\_paganico.html](http://www.toscana-forum.de/details_agriturismo_paganico.html)

Bio-Villa Paganico 2:

[http://www.toscana-forum.de/details\\_ferrienvilla\\_paganico.html](http://www.toscana-forum.de/details_ferrienvilla_paganico.html)

**ANFRAGE / BUCHUNG:**

[es@toscano-forum.de](mailto:es@toscano-forum.de), +49 89 123 92 998