

„Alegria de vivir!“ - óle!

## Kochreise zur Bodegas Ercavio

### Termine auf Anfrage

Bärbel  
**Kurtzahn**  
REISEN

Bärbel Kurtzahn  
Seehofallee 21  
D-22177 Hamburg  
Fon 040 - 22 60 89 37  
Fax 040 - 22 60 89 38  
Mobil 0170-179 03 82  
info@kurtzahn.de  
www.kurtzahn.de

Kochen in der **Bodegas Ercavio** in der Natur der spanischen Weinberge zwischen den Dörfern Dosbarrios und Cabañas de Yepes auf der **Meseta de Ocaña**, östlich von Toledo. Erleben Sie exklusiv mit unserem Koch **Andreas Ständike** die **Faszination Kochen**.



#### Reiseverlauf:

##### 1. Tag

Flug von Deutschland nach Madrid. Nach Ankunft am Flughafen erwartet Sie, nach der Zollkontrolle ihr Busfahrer. Transfer zum Hotel **NH Principe de la Paz** [www.nhhotels.de/nh/de/hotels/spanien/aranjuez.html](http://www.nhhotels.de/nh/de/hotels/spanien/aranjuez.html)

Am Abend Kennen lernen der Bodega Ercavio. Bei einem deftigen Abendimbiss mit spanischen Spezialitäten, Bauernbrot und einem Ercavio Wein besprechen Sie mit dem Koch die Aktivitäten der nächsten Tage.

##### 2. Tag

Nach einem gemütlichen Frühstück im Hotel, geht es zum Einkauf für die Kochkurse in die schöne Markthalle von Aranjuez. Welche Zutaten gehören in eine Paella, welches Gemüse schmeckt zum Kaninchen? Wie erkennen Sie frische Meeresfrüchte, worauf müssen Sie beim Einkauf achten? Unter Anleitung von Herrn Ständike kommt alles in Ihren Einkaufskorb. Bevor Sie zur Bodega fahren haben Sie Gelegenheit zum Lunch.

Unsere Empfehlung: Rodrigo de la Calle [www.restaurantedelacalle.com](http://www.restaurantedelacalle.com). Lassen Sie noch ein wenig „Platz“ für den **Manchego Käse**, den Sie beim Besuch der lokalen Käserei in der Bodega verkosten. Zurück zum Hotel, Freizeit bis zum Nachmittag. Danach kann es losgehen mit unserem Kochkurs. Ein Glas Rotwein lockert die Stimmung.... so bringt das Kochen Spaß!

##### 2. Tag

Die Kultur sollte bei einer Kochreise nicht zu kurz kommen. Wir besuchen die Jahrtausendstadt **Toledo**. Die Besichtigung von Toledo ermöglicht einen faszinierenden Einblick in westgotische, islamische, jüdische und frühneuzeitliche Bautraditionen. Die gotische Kathedrale mit ihrer prachtvollen Ausstattung im Herzen der Stadt zeugt noch heute von der ehemaligen Vorrangstellung Toledos in der spanischen Kirche. Die einstige Bedeutung des Judentums wird an der erhalten gebliebenen **Synagoge El Tránsito** und **Sta. María la Blanca** deutlich. Diese beherbergt das in seiner Art einzigartige Museum der sephardischen Kultur. Der Islam schließlich zeigt sich in den kleinen Moscheebauten am **Mardum-Tor** und in der **Tornerias-Gasse**. Die **Kirche San Juan de los Reyes** gilt als monumentales Zeugnis der gefestigten Macht des katholischen Spanien. Eines der Hauptwerke des Malers **El Greco**, der byzantinischer, italienischer und spanischer Tradition verpflichtet war, ist in der **Kapelle von Santo Tome** zu bewundern. Vor der Panoramafahrt haben Sie Gelegenheit zum Lunch. Unsere Empfehlung: Restaurant Locum - [www.locum.es](http://www.locum.es). Die Panoramafahrt „**Cigarrales**“ führt Sie zu den begehrten Fotomotiven mit Altstadt, Alcázar und Tajo-Flussschleife. Rückfahrt zum Hotel. Nach einer Pause starten Sie zum zweiten Kochkurs zur Bodega Ercavio. Selbst zubereitete Tapas mit einem Glas Wein stimmen auf das gemeinsame Kochen ein.

##### 4. Tag

Nehmen Sie sich Zeit für das Frühstück. Check out und Transfer zum Flughafen nach Madrid

Rückflug nach Deutschland



### Eingeschlossene Leistungen:

- Transfer Flughafen - Hotel - Flughafen
- Alle im Programm genannten Transferleistungen
- 3 Übernachtungen inkl. Frühstück im NH Hotel Principe de la Paz
- 1 x Besichtigungen und Eintrittsgelder:
- Toledo: Kathedrale, Santo Tomé, Santa Maria La Blanca, El Transito, obligatorische, örtlicher Guide in Toledo, halbtags (deutschsprachig)
- Verkostung in der lokalen Käserei
- rustikaler Abendimbiss inkl. Wein/Waser
- 1 x Paella Kochkurs inkl. Wein/Wasser
- 1 x Kochkurs Tapas und Kaninchen inkl. Wein/Wasser
- Begleitung Andreas Tschetschorke\*\*
- Kochkurse Andreas Ständike\*

### Nicht eingeschlossene Leistungen:

- Fluganreise\*\*\*
- Reiseversicherungen
- Getränke und Mahlzeiten, soweit nicht aufgeführt
- Trinkgelder
- Ausgaben des persönlichen Bedarfs
- alle nicht genannten Leistungen

Preis pro Person im Doppelzimmer ab **€719,00**  
Einzelzimmerzuschlag **€117,00**

| Preis p. P. | Anzahl | Doppel   | Einzelzus. |
|-------------|--------|----------|------------|
|             | 20*/** | 719,00   | 140,00     |
|             | 15*    | 759,00   | 140,00     |
|             | 10*    | 909,00   | 140,00     |
|             | 6*     | 1.199,00 | 140,00     |

**Mindestteilnehmerzahl:** 6 Personen  
Maximale Teilnehmerzahl: 24 Personen

Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns vor die Reise bis spätestens zwei Wochen vor Reiseantritt abzusagen. Bei unvorhergesehenen Ereignissen, z.B. Ausfall des Koch, behalten wir uns Änderungen vor.

**Sollten Sie die Kochreise im Spätherbst buchen kann ein Besuch auf den Safranfeldern mit angeboten werden. Zur Zeit der Weinlese können Sie, unter Anleitung der Winzer, selbst mit Hand anlegen.**

\*\*\*Fluganreise von allen deutschen Flughäfen nach Madrid bieten wir Ihnen zu aktuellen Veranstaltertarifen

**Wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung.**

### Zahlungsbedingungen:

20% bei Buchung der Reise.  
Restbetrag 6 Wochen vor Reisebeginn.

### Stornobedingungen für diese Reise:

bis 31 Tage vor Reiseantritt 25 %  
ab 30. Tag bis 21. Tag vor Reiseantritt 30 %  
ab 20. Tag bis 15. Tag vor Reiseantritt 50 %  
ab 14. Tag bis 08. Tag vor Reiseantritt 75 %  
ab 07. Tag vor Reiseantritt 90 %  
am Tag des Reiseantritts, bzw. bei Nichtantritt der Reise 100 %

Veranstalter:

Bärbel Kurtzahn Reisen, Hamburg

