



# Sizilianische Inselküche

## Kochseminar mit Peter Asch

### 1. Tag: Flug nach Catania

Aktivitäten je nach Ankunftszeit. Check In im Agriturismo Valle dei Margi in Grammichele. Jetzt haben Sie Zeit zum Relaxen. Um 19.30 Uhr Vorstellung der Teilnehmer. 20.00 Uhr Abendessen im Agriturismo mit traditioneller sizilianischer Lifemusik. Es erwartet Sie ein ganz stimmungsvoller Abend.

### 2. Tag: Caltagirone und eine Weinprobe

Caltagirone Altstadtbesichtigung mit Bummel durch das Krippermuseum, den Keramikläden sowie einer Verkostung von Cassata. Als Highlight besuchen wir das Puppentheater. Die Darstellung der Sarazenenkämpfe wurde zum Weltkulturerbe der UNESCO erklärt. Mittagessen in Caltagirone in einem Restaurant mit feiner Küche. Danach spazieren wir durch den Stadtpark und fahren zu dem Bio Weingut La Tenuta del Nanfro wo uns eine Weinprobe der Spitzenklasse erwartet. Abendessen im Agriturismo mit landestypischen Gerichten.

### 3. Tag: Fischmarkt von Catania und Kochkurs

Der Fischmarkt von Catania ist ein Sinnesrausch von Farben, Fisch und Meeresfrüchten sowie lebensfrohem Lärm. Hier sammeln Sie unvergessliche Eindrücke, sowie auch beim nahegelegenen Wochenmarkt. Wir kaufen ein für den heutigen Kochkurs mit Peter Asch unter dem Motto: **Fangfrischer Meeresfisch aus Neptuns Reich mit frischen Marktgemüse.** Dauer 4 ½ Stunden mit gemeinsamen Mittagessen. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. Sie haben Zeit sich im Wellness-Bereich zu Entspannen. Abendessen im Agriturismo mit landestypischen Gerichten. Danach kann getanzt werden bei moderner Musik mit Franco.

### 4. Tag: Orangenernte auf den Plantagen mit Picknick

Am Vormittag werden wir die Orangen ernten und im Anschluss verladen. Sie werden begeistert sein von der Süße der Früchte, die Sie gleich an Ort und Stelle probieren können. Zu Mittag machen wir Picknick und erfahren alles über die Weiterverarbeitung der Orangen. Wir probieren kandierte Orangenschalen und Marmelade und bekommen die Anleitung um es selbst zu machen. Danach machen wir eine Wildkräuter-Wanderung. Abendessen im Agriturismo mit landestypischen Gerichten.

### 5. Tag: Einkaufen am Wochenmarkt mit Kochkurs

Am Vormittag gehen wir auf dem Wochenmarkt und kaufen gemeinsam ein. Im Anschluss startet der zweite Kochkurs mit Peter Asch unter dem Motto: **Kochen mit Zitrusfrüchten** Dauer 4 ½ Stunden mit gemeinsamen Mittagessen. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung. Sie haben Zeit sich im Wellness-Bereich zu Entspannen. Abendessen im Agriturismo mit landestypischen Gerichten.

### 6. Tag: Monte Etna und die Küste

Heute fahren wir zum Monte Etna auf 1.890 Metern. Wer möchte kann mit uns mit der Seilbahn und dem Jeep auf 2.900 fahren und um einen erloschenen Krater wandern. Dies ist ein ganz intensives Erlebnis der Naturgewalt Etna. Zu Mittag gibt es eine reichliche Auswahl an Antipasti dieser Region mit den kräftigen Weinen vom Etna sowie eine Honigverkostung bei einem Imker. Besichtigung der Heiligen Madonna bei den Lavaströmen und Weiterfahrt auf einen Spaziergang durch das Fischerdörfchen Aci Trezza. Abendessen im Agriturismo.

### 7. Tag: Einkaufen und Kochkurs

Am Vormittag gehen wir zusammen einkaufen. Im Anschluss startet dann der Kochkurs mit Peter Asch unter dem Motto: **Sizilianische Inselküche – Kochen zwischen den Kulturen.** Dauer 4 ½ Stunden mit gemeinsamen Mittagessen. Danach haben Sie Zeit zur freien Verfügung. Um 20.00 Uhr schöne Abschlussfeier mit Abendessen und vielen Überraschungen.

### 8. Tag: Jetzt heißt es Abschied nehmen

Fahrt zum Flughafen Catania. Guten Flug, gute Heimreise.



Genießen Sie mit uns die deftige sizilianische Küche, die sonnengereiften Weine und die Vielfalt der köstlichen Süßspeisen. Freuen Sie sich auf das Kochseminar mit Peter Asch unter dem Motto: „Sizilianische Inselküche“ Erleben Sie traditionelle Kunst und Kultur, entdecken Sie mittelalterliche Städte, die typisch einheimischen Märkte und lassen Sie sich von dem farbenfrohen Flair der Sizilianer anstecken.



**Reisezeit: 13.04.2013 – 20.04.2013**

Der Reisepreis beträgt für diese außergewöhnliche Reise pro Person im DZ mit Vollpension inklusive Tafelwasser und Tischwein zu den Mahlzeiten, Flug, Transfer, klimatisierter Reisebus vor Ort, Kochkurs, alle Unternehmungen sowie die Rundumbetreuung durch uns persönlich 1.598,00€. Einzelzimmerzuschlag 140,00 €.