



Sardinien kulinarisch

Sardinien is(s)t so ganz anders als das restliche Italien: Hirten und Bauern sind stolz auf ihre kulinarischen Traditionen. Probieren Sie Wildschwein und bitteren Honig, papierdünnes Brot und Meeräschenrogen – und dazu natürlich feine sardische Weine. Außerdem auf der Speisekarte: Gigantengräber und Nuraghen, Salzseen und Lagunen und die Hauptstadt Cagliari.

- 1. Tag:** Bahnreise 1. Klasse zum Flughafen und Flug nach Olbia. Transfer zum Hotel. Ihre Reiseleiterin treffen Sie dort beim Abendessen.
- 2. Tag:** Auf nach Porto Cervo, luxuriöses Zentrum der Sma-ragdküste. Wir besuchen das Gigantengrab Coddu Vecchiu. Danach kurven wir durch die schroffen Granitberge der Gallura. In der Landkirche SS. Trinità di Saccargia überraschen uns Fresken. Unser Ziel heute: Alghero. Abends lassen wir uns ein Fischmenü in einer Trattoria schmecken. *Drei Übernachtungen.*
- 3. Tag:** Katalanisch-italienische Straßenschilder, sandsteinfarbene Palazzi, Korallenschmuck, in Alghero mutet vieles spanisch an. Zum Mittag eine Focaccia Catalana oder doch sardische Culurgiones? Wir spazieren durch Weinberge und Olivenhaine und kosten danach Wein und Öl. Schön liegen die Domus de Janas, die „Feenhäuser“ von Anghelu Ruju.
- 4. Tag:** Umgeben von Vulkankegeln liegt Monte Leone Rocca Doria, einst Festung der Genuesen. Von Brot, hauchdünne wie Papier oder kunstvoll verziert, und seiner sakralen Bedeutung erzählt uns Marina im Brotmuseum. Ein deftiges Hirtenessen erwartet uns anschließend. Wir besuchen den bronzezeitlichen Santu Antine, den König der Nuraghen.
- 5. Tag:** Auf der traumhaften Küstenstraße erreichen wir Bosa. Vom Kastell haben wir einen Blick bis zum Meer. Danach? Kosten Sie doch den typischen Malvasia-Wein. Kunstvoll geht es weiter: Wir begegnen Pina Monne, deren Murales, großformatige Wandfresken, bekannt sind. Durch die Berge fahren wir an die flachen Küsten des Sinis'. *Drei Übernachtungen.*
- 6. Tag:** Am Ufer des Flusses Tirso liegen die Reste römischer Badeanlagen. Wir fahren zu einem Brunnenheiligtum. Hinauf in die Berge geht es nach Santu Lussurgiu. Hier speisen wir im Antica Dimora del Gruccione. Gabriella serviert uns lokale Köstlichkeiten wie Bue Rosso, ausschließlich von regionalen Erzeugern.
- 7. Tag:** Dünen, Salzseen und fischreiche Lagunen mit Flamingos erwarten uns am Golf von Oristano. Aus dem Rogen der Meeräsche entsteht hier Bottarga und aus der Vernaccia-Rebe ein besonderer Wein, den wir auf dem Weingut Contini probieren. Auf der Halbinsel Sinis liegt das punisch-römische Tharros. Genießen Sie den freien Nachmittag am Pool.



Die sardische Küche ...

... unterscheidet sich stark von der italienischen. Die Küche der Hirten und Bauern ist deftig und von Fleisch und Gemüse geprägt. Brot ist eine wichtige Beilage. Das typische Hirtenbrot, Pane Carasau, ist ein hauchdünnes Fladenbrot, das sich lange hält. Als Pane Prattu mit Tomatensoße und Ei stellt es eine vollwertige Mahlzeit dar. Beliebt sind Grillgerichte, zum Beispiel Spanferkel oder Lamm. Typische sardische Pasta sind Malloreddus, eine Art mit Safran bereitete Gnocchi aus Hartweizengrieß. An der Küste gibt es viel Fisch und Meeresfrüchte. Und zum Nachtisch kommen Pecorino Sardo und Sebas, mit Frischkäse gefüllte Pfannkuchen, die mit bitterem Honig übergossen werden, auf den Teller.



- 8. Tag:** Ab in den Süden. In Barumini erwartet uns Su Nuraxi, die größte je ausgegrabene Nuraghe (UNESCO-Welterbe). Imkerin Marinella weht uns in die Geheimnisse der Herstellung von bitterem Honig ein. Eine Kostprobe überzeugt uns. Ziel ist heute Cagliari. *Zwei Übernachtungen.*
- 9. Tag:** Auf in Sardinens Hauptstadt. Durchs Elefantentor geht's zum Dom und zum archäologischen Museum. Lohnend sind auch die Markthallen. Nachmittags bleibt Zeit, sich noch in aller Ruhe umzusehen. Beim Abschiedessen in einem guten Restaurant klingt unser Urlaub sardisch-gelassen aus.
- 10. Tag:** Je nach Abflugzeit Transfer zum Flughafen von Cagliari und Rückflug.

Einen ausführlichen Reiseverlauf senden wir Ihnen gerne zu. Sie finden ihn auch im Internet unter www.kultimer.com

10 REISETAGE mit Flugreise **ST 04S9**

13.5.–22.5. 30.9.–9.10.

Donnerstag – Samstag

Mindestteilnehmerzahl 12 (S. 96), Höchstteiln. 25

Im Reisepreis enthalten

- ▶ Bahnreise zum/vom Abflugort in der 1. Klasse von jedem Bahnhof in Deutschland und Österreich
- ▶ Linienflug mit Lufthansa (Economy, Tarifklasse T) von Frankfurt nach Olbia und zurück von Cagliari, nach Verfügbarkeit
- ▶ Flug-/Sicherheitsgebühren (ca. 90 €)
- ▶ Sitzplatzreservierung
- ▶ Transfers
- ▶ Ausflüge in bequemem, landesüblichem Reisebus
- ▶ 9 Übernachtungen im Doppelzimmer in guten Hotels
- ▶ Frühstücksbuffet, 2 Mittagessen in ausgewählten Restaurants, 3 Abendessen im Hotel, 2 Abendessen in ausgewählten Restaurants
- ▶ Eine Olivenöl- und eine Honigprobe, 2 Weinproben
- ▶ Speziell qualifizierte Studiosus-Reiseleitung
- ▶ Klimaneutrales Reisen durch CO₂-e-Kompensation (S. 93)

Und außerdem: Eintrittsgelder, Übernachtungssteuer, Studiosus-Audioset, Trinkgelder im Hotel, Reiseliteratur (ca. 15 €).

Reisepreis ab €	2070	2095
Einzelzimmerzuschlag	325	335

Stadt	Nächte/Hotel	Änderungen vorbehalten	
		Landeskategorie	
Baia Sardinia	1 Airone	****	****
Alghero	3 Punta Negra	****	****
Cabras	3 Gran Torre	****	****
Cagliari	2 Regina Margherita	****	****

Weitere wichtige Informationen auf S. 89–93. Das Formblatt zur vorvertraglichen Unterrichtung über Ihre Rechte bei einer Pauschalreise, unsere AGB, Hinweise zu Datenschutz, Barrierefreiheit und Rücktrittsversicherungen finden Sie ab S. 94.

Reisepapiere und Impfungen

Personalausweis/Reisepass erforderlich. Aktuelle Hinweise zu Einreisebedingungen und Corona-Vorsorgemaßnahmen erhalten Sie im Internet unter den Rubriken „Einreise“ und „Sicher & Gesund“ bei der jeweiligen Reise oder in Ihrem Reisebüro.

Weitere Flugmöglichkeiten

Tagesaktuelle Preise nach Verfügbarkeit für die genannten und weitere Abflugsorte in unserem Reservierungssystem ab €

Flug mit: LH Lufthansa; LX Swiss

	LH	LX	LH	LX
Berlin	59	▪	Leipzig	69
Düsseldorf	69	▪	München	29
Frankfurt	0	▪	Wien	–
Hamburg	59	▪	Zürich	–

▪ Flugverbindung vorhanden

Nonstop-Flüge sind farbig unterlegt. Freigepäck und Sitzplatzreservierung S. 92. Zuschlag Business-Class Lufthansa (Nebensitz garantiert frei, s. S. 92) hin und zurück ab 310 €