



Typisch Mallorca: Paella
Foto: nito500, 123rf.com

Per Gaumen durch Mallorca

Paella-Kochkurs + Olivenöl- und Käseherstellung + Tapas-Abendessen



Haben Sie beim Gedanken an Mallorca den Geschmack von Fast Food und Dosenbier im Hinterkopf und sind deshalb vielleicht noch nie dort gewesen? Oder mögen Sie die Insel eigentlich, aber hadern mit den Hotelbütchets, die man Ihnen dort bislang servierte? So oder so: Hier ist Ihre Gelegenheit, Mallorca eine kulinarische Chance zu geben. Die Vielfalt von Kultur, Landschaft und Architektur und die kreative Reichhaltigkeit der lokalen Küche stehen auf dieser untypischen Mallorcawoche gleichberechtigt nebeneinander. Mit dem Kloster Lluc im Norden, Sóller im Nordwesten, Colònia de St. Jordi im Süden und typischen Dörfern im Binnenland bereisen wir neben der Hauptstadt Palma Orte, die Strandtouristen verborgen bleiben und nutzen die Gelegenheit, auf jeder Station typische lokale Köstlichkeiten näher kennenzulernen. Wir lernen alles über die Herstellung von Olivenöl und verkosten es im Rahmen eines typischen mallorquinischen Picknicks. Wir lernen, eine echte Paella selbst zuzubereiten, die wir uns anschließend in gemütlicher Runde schmecken lassen. In Ses Salines sehen wir, wie Salz aus dem Meer gewonnen wird und in der „Formatges Burguera“, wie der typische Queso curado in traditioneller Handarbeit entsteht. Nicht verpassen dürfen wir die Insel-süßigkeit schlechthin, das schneckenförmige Gebäck „Ensaïmada“ und das Dosenbier ersetzen wir durch eine Kostprobe in einem typischen mallorquinischen Weinkeller.

So gesehen ist die Reise auch dann etwas für Sie, wenn Ihnen zur optimalen Strandfigur noch ein paar Kilo fehlen – allerdings wohl eher nach oben.



Foto: Hotel THB Felip

4*-Hotel THB Felip – Adults Only: Das Hotel befindet sich direkt am Strand von Porto Cristo. Alle Zimmer sind mit Klimaanlage, kostenfreiem WLAN, TV, Mietsafe, Wasserkocher sowie Balkon ausgestattet. Die Badezimmer verfügen über Dusche/WC und Haartrockner. Zu den Annehmlichkeiten des Hotels gehören ein Außen- und ein Innenpool sowie ein Spa-Bereich mit Sauna und Dampfbad. Im Restaurant und Café erwarten Sie regionale und internationale Köstlichkeiten.

Tag	Reiseablauf
1.	Transfer zum Flughafen – Flug nach Palma de Mallorca – Transfer zum Hotel – Begrüßungsabendessen
2.	Fahrt zur OLISCaimari und Besichtigung der Ölpressen inkl. Verkostung – Weiterfahrt zum Kloster Lluc mit Botanischem Garten und Kreuzweg – Mallorquinisches Picknick mit regionalen Köstlichkeiten und Wein
3.	Ganztagesausflug „Kulinarischer Süden“: Fahrt zur Ses Salines (zu dt. Quelle des Salzes) – Einführung in die Tradition der Salzgewinnung – Besuch der Käserei Formatges Burguera mit Kostprobe – mittags Aufenthalt in Colonia de Sant Jordi – Besichtigung des Botanischen Gartens „Botanicactus“
4.	Tag zur freien Verfügung
5.	Ganztagesausflug „Dörfer Mallorcas“ mit Besuch des Wochenmarktes in Sineu – Besichtigung eines Weinkellers samt Kostprobe – Einblicke in mallorquinische Traditionen und Geschichte beim Besuch des Landhauses „Els Calderers“
6.	Ausflug in die Inselhauptstadt La Palma – Paella Kochkurs mit Mittagessen inkl. Getränke – Fotostopp am Castillo de Bellver – Altstadt Rundgang durch La Palma mit Besuch der Kathedrale und Markthalle „Olivar“
7.	Freizeit – Abschiedsabendessen in Porto Cristo bei Tapas und Wein
8.	Rückflug – Transfer nach Hause

Detaillierte Programminformationen erhalten Sie unter sz-reisen.de und im Reisebüro.



Karte: www.stepmap.de

Inklusiv-Leistungen



Haustürtransfer in Region*

Beförderung

- Direktflug mit renommierter Fluggesellschaft nach Palma de Mallorca und zurück in der Economy Class
- Transfers Flughafen – Hotel – Flughafen
- Fahrt im modernen Reisebus während der Ausflüge

Hotel & Verpflegung

- 7 Ü im 4*-Hotel THB Felip in Porto Cristo
- 7x Frühstück
- 6x Abendessen im Hotel
- 1 Tapas-Abendessen in Porto Cristo
- 1x Paella-Mittagessen in Palma inkl. Getränke
- 1x Mallorquinisches Picknick
- Willkommensgetränk im Hotel

Ausflüge & Besichtigungen

- Alle in deutscher Sprache, soweit nicht anders angegeben
- Stadtrundgang in Palma de Mallorca
 - Besichtigungen: Colonia de Sant Jordi, Ses Salines, Käserei Formatges Burguera, Weinkeller und Markthalle „Olivar“
 - Fotostopp: Castillo de Bellver
 - Eintritte: Kloster Lluc, Botanicactus, Kathedrale von Palma, Landhaus „Els Calderers“

Zusätzlich inklusive

- Verkostung der Produkte in der Käserei, im Weinkeller und bei den Olivenölpressen
- Paella-Kochkurs in Palma
- Aktuelle Steuern und Sicherheitsgebühren
- 1 Reisetaschenbuch pro Buchung
- Örtliche Reiseleitung: 2.–3. und 5.–6. Tag

sz-Reisebegleitung

Hinweis Reisebüro: Reise mit Reiseart „2021“ buchen.

Termine	im DZ p.P.	im EZ	Region*
06.05.–13.05.21**	1.359 €	1.528 €	A/B/C/D
16.09.–23.09.21	1.459 €	1.619 €	B
(P) ES-PM55	DZBH	EZBH	

Auf Wunsch vorab buchbar

Zimmer mit Meerblick auf Anfrage
DZMH / EZMH Aufpreis 113 € p.P.

Ihre Flughäfen

- Dresden** inkl. Transfer ab/an Haustür ✓
- **Leipzig** inkl. Transfer ab/an Haustür ✓

Ungefähre Gruppengröße: 26
Mindestteilnehmerzahl: 20
(bei Absagefrist bis zu 4 Wochen vor Reiseantritt [AGB § 7])

* Haustürtransfer: Region nicht dabei? – siehe Seite 6