

"Er dachte an die See immer als an la mar,
so nennt man sie auf spanisch, wenn man sie liebt."
(Der alte Mann und das Meer, Ernest Hemingway)

laMar

Äolische Inseln, Sizilien – Meer, Wein und Dolce Vita eine Kulinarische Entdeckungsreise



Barbara Focke, Gründerin von LaMar und Reiseleiterin dieser kulinarischen Entdeckungsreise, liebt das Leben am Meer und hat ihren „Liegeplatz“ einen Teil des Jahres auf Salina, einer der sieben Äolischen Inseln nördlich von Sizilien. Die grüne Insel ist berühmt für ihren *Passito* von der Malvasia-Traube und feinste Kapern. Unsere Unterkunft, das wunderschöne Hotel Signum, ist

über dem Meer im Ortskern von Malfa aus verschiedenen kleinen Häusern im Insulanerstil gewachsen. Besitzer Michele Caruso und Tochter Martina, vor zwei Jahren zur besten Jungköchin Italiens gewählt, stehen bis heute selbst am Herd. Bei einem Koch- und einem *Pasticceria*-Kurs entdecken wir verschiedene Aspekte der Inselküche. Wir besuchen Wein- und Kapernbauern, treffen einen Fischer und unternehmen einen Bootsausflug nach Stromboli. Eine Reise zum Entspannen und Genießen! Und es gibt auch wieder ein alternatives Programm mit mehreren Wandertagen! (dafür gibt es eine gesonderte Reisebeschreibung!)



Auf den Äolischen Inseln, benannt nach dem Gott der Winde Äolos, lässt sich der Slow Food-Gedanke intensiv erleben und vor allem erschmecken: der Erhalt der traditionellen regionalen Esskultur und Geschmacksvielfalt aus Küche und Keller, Land und Meer.

Seit 1983 steht fast die gesamte Insel Salina unter Naturschutz, 1997 wurde das Archipel von der

UNESCO zum Weltnaturerbe ernannt. An Salinas Hängen finden sich Olivenbäume, Kakteen und Vulkanfelsen mit einzigartigen Ausblicken auf die benachbarten Inseln, auf Sizilien und den Ätna. Salinas antiker Name „Didyme“ geht auf das griechische Wort für Zwilling zurück. Denn das Erscheinungsbild der Insel prägen die erloschenen und heute bewachsenen Zwillingsvulkane Monte Fossa delle Felci und Monte dei Porri mit schönen Wanderwegen. Der lateinische Name Salina stammt aus der Zeit der römischen Herrschaft, als sich im Südosten der Insel große Salzseen befanden.

Highlights:

Traumhafte Unterkunft über dem Meer
Koch- und Pasticceria-Kurs
Besuche der besten Insel-Winzer
Treffen mit Kapern-Bauer und Fischer
Inselrundfahrt mit dem Boot
Bootsausflug nach Panarea und Stromboli
Reiseleitung durch „deutsche Einheimische“

Reisedaten:

2.-9.Mai 2020 reine Genussreise

9.-16.Mai 2020 aktive Genussreise mit Wanderungen

19.-26.September 2020 reine Genussreise

26.September- 3.Oktober 2020 aktive Genussreise mit Wanderungen

für die Wanderreisen gibt es eine gesonderte Reisebeschreibung!

auf Anfrage individuelle Reisen von April bis Oktober möglich

"Er dachte an die See immer als an la mar,
so nennt man sie auf spanisch, wenn man sie liebt."
(Der alte Mann und das Meer, Ernest Hemingway)

laMar



Reiseleitung:

Die studierte Foto- & Filmdesignerin Barbara Focke lebte mehrere Jahre auf Salina und kennt hier fast jeden Einheimischen. Ihre Leidenschaft für die mediterrane Küche war einer der Gründe, warum sie ihrem alten Heimathafen Hamburg den Rücken gekehrt hat und auf die *Isola Verde*, die grünste und fruchtbarste der sieben Inseln des Windgottes Aiolos gegangen ist. Ein Gast schrieb einmal, dass sie "ein Sehnsuchtsgen für die Äolischen Inseln weitergibt".

Unterkunft: Das familiäre **4-Sterne-Hotel Signum** mit heute 28 Zimmern und Suiten ist im Stadtkern von Malfa aus verschiedenen kleinen Häusern im äolischen Stil gewachsen. Von der Terrasse überblickt man das Meer. Es ist eines der schönsten Hotels in unserem Programm. Massimo Troisi und Philippe Noiret schliefen hier während der Dreharbeiten für „Il Postino“. Besitzer Michele Caruso und Tochter Martina leiten das hervorragende Restaurant des Hauses, das 2016 einen Michelin-Stern verliehen bekommen hat, während sich Mutter Clara und Sohn Luca um das Hotel und den Service kümmern. Für unsere Gruppe sind Superior-Zimmer und Deluxe-Zimmer mit Meerblick reserviert. Auf Anfrage sind auch Suiten mit Terrasse und Meerblick buchbar. Das Signum ist ein wunderbarer Ort zum Entspannen und Genießen. Uns gefällt besonders die freudige, aufmerksame aber unaufdringliche Gastlichkeit der Familie Caruso sowie der schöne, offene Natur-Spa, den unsere Gäste während ihres Aufenthaltes kostenlos nutzen dürfen.



Der Reisepreis beträgt:

- 1.698 € p.P. im DZ Superior
- 1.998 € p.P. im DZ Deluxe mit Meerblick
- 2.348 € p.P. im DZ Deluxe mit Meerblick und kl. Terrasse
- 2.698 € p.P. in Suite mit Meerblick und Terrasse

Doppelzimmer zur Einzelnutzung:

- 1.978 € im DZ Superior
- 2.398 € im DZ Deluxe mit Meerblick
- Weitere Zimmer und Suiten auf Anfrage

Der Reisepreis beinhaltet:

- 7 Übernachtungen im 4-Sterne-Hotel Signum inklusive reichhaltigem Frühstück
- Freier Eintritt in den schönen Natur-Spa des Hotel Signum während des gesamten Aufenthaltes
- 5 mindestens viergängige Menüs inklusive Weinbegleitung, Wasser und *caffè*
- 5 hochwertige Imbisse inklusive der gereichten Getränke
- Kochkurs im Hotel Signum mit Martina Caruso
- Kurs *pasticceria siciliana* mit Martina Caruso
- Alle Produzentenbesuche und Proben
- Inselrundfahrt auf einem Fischerboot
- Bootsausflug nach Panarea und Stromboli mit Imbiss und Abendessen an Bord

"Er dachte an die See immer als an la mar,
so nennt man sie auf spanisch, wenn man sie liebt."
(Der alte Mann und das Meer, Ernest Hemingway)

laMar

- Eintritte und Führungen
- Bus-Transfers auf der Insel
- Reiseleitung und Übersetzung Barbara Focke

Nicht enthalten:

- An- und Abreise
- Zusätzliche Getränke
- Trinkgelder
- Reiserücktritts- und Reisekrankenversicherung

Anreisepaket: Direktflug nach Catania inklusive Steuern und Gebühren, Transfer nach Milazzo, Bootsfahrt nach Salina und Taxi ins Hotel und zurück inklusive Emissions-Kompensation über atmosfair: ab 498 € pro Person nach Verfügbarkeit.

Schwierigkeitsgrad: Die Reise bietet keine besonderen Schwierigkeiten. Man sollte gerne Boot fahren.

Teilnehmerzahl: mind. 6 Personen, max. 12 Personen



mögliche Verlängerung: Für die private Verlängerung bietet sich ein Traditionshotel auf der schönen Nachbarinsel Panarea an, das mit Meerblick direkt am kleinen Inselhafen liegt und für unsere Gäste einen Agrumi Workshop anbietet – aus hauseigenen Zitrusfrüchten werden Limoncello, Crostata und Marmelata hergestellt.

Hinweise des Veranstalters:

Änderungen im Reiseverlauf aufgrund örtlicher Gegebenheiten sowie Änderungen bei der Reiseleitung sind möglich.

Die Reise kann bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl bis vier Wochen vor Reisebeginn vom Veranstalter abgesagt werden. In der Regel können wir Ihnen aber bereits einige Monate vor Reisebeginn mitteilen, ob die Reise stattfindet.

Reiseablauf

1. Tag: Willkommen

Die traumhaften Äolischen Inseln liegen vor der Nordküste Siziliens. Wir wohnen im Hotel Signum auf Salina, der grünsten der sieben Inseln. Auf Wunsch organisieren wir Ihre Anreise inklusive Direktflug nach Catania, Transfer bis Milazzo, Boot nach Salina und Taxi ins Hotel. Beim gemeinsamen Abendessen im hervorragenden Restaurant des Hauses lernen Sie Ihre Mitreisenden kennen. Einige Kostproben aus der Küche: Seeteufel-Salat mit leichter Joghurt-Pfeffersoße, hausgemachte *Bucatini* mit Rotbarsch und Safran und Zackenbarsch aus dem Ofen in einer Kruste aus Kapern und wildem Fenchel!

Anreise-Empfehlungen: Eurowings bietet von Hamburg, Hannover, Köln-Bonn, Düsseldorf und Stuttgart Direktflüge nach Catania an, EasyJet von Berlin Tegel, Ryanair von Frankfurt International, Transavia von München, Swiss Air von Genf und Zürich sowie Austrian Airlines ab Wien. Transfer von Catania nach Milazzo (Privat- oder Gruppenshuttle) und Bootsfahrt nach Salina je etwa anderthalb Stunden. Späteste Ankunft in Catania, um am selben Tag nach Salina zu kommen, etwa 16 Uhr. Frühester Rückflug etwa 12 Uhr. Bei einem Flug empfehlen wir die Kompensation der verursachten Treibhausgase über www.atmosfair.de, über das wir selbst alle unsere Flüge ausgleichen. Die Anreise ist wetterabhängig, da bei schlechten Wetterbedingungen der Schiffsverkehr zwischen Milazzo und Salina eingestellt werden kann. Unsere Reisettermine liegen

"Er dachte an die See immer als an la mar,
so nennt man sie auf spanisch, wenn man sie liebt."
(Der alte Mann und das Meer, Ernest Hemingway)



aber in günstigen Monaten und bisher sind alle unsere Reisegäste gut angekommen und abgereist. Wer es besonders sicher und ruhig mag, kann einen Tag früher anreisen und vor dem Rückflug einen Tag auf dem Festland anhängen. Wer landgebunden anreisen möchte, kann von München und Wien mit dem Nachtzug mit einer Kaffeepause am Morgen in Rom oder Florenz nach Neapel fahren. Ab München 20:10, an Neapel 11:10, ab Wien 19:23, an Neapel 11:10. Freitags fahren Fähren über Nacht direkt von Neapel nach Salina, nach einer Verlängerung im Anschluss an die Reise kann man dienstags ebenfalls über Nacht zurück nach Neapel fahren. (Stand: 11.2017)

2. Tag: Inselrundfahrt & Kochen

Mehr als bei anderen liegt der Fokus bei dieser Reise auf Entspannung und Erholung. Das Programm ist weniger intensiv und es bleibt mehr freie Zeit. Morgens starten wir erst zwischen 10 und 11 Uhr. So bleibt auch genug Zeit, morgens schon in den Pool zu springen und das hervorragende Frühstück mit Espresso-Spezialitäten, einer großen Auswahl an frischem Gebäck, sizilianischem Honig und Marmeladen, aber auch kalten und warmen Eierspeisen, Wurst und Käse, wie dem frischen saftigen Mozzarella zu genießen! Nach dem Frühstück mit Meerblick unternehmen wir eine Inselrundfahrt mit Fischer Antonello, auf der er und Barbara uns „ihre“ Insel vom Meer aus zeigen. Antonello erklärt auch den lokalen Fischfang und bereitet uns zu Mittag ein kleines leckeres Essen an Bord. Nach einer Pause geht es am Spätnachmittag zum Kochkurs ins Restaurant „U Cucunciu“ - der sizilianische Name für den Kapernapfel - wenige Minuten vom Hotel entfernt. Die Küche ist auf traditionelle äolische Gerichte spezialisiert. Wir bereiten gemeinsam ein typisches Menü mit lokalen Zutaten zu und genießen es dann zum Abendessen!

3. Tag: Malfa & Malvasia

Heute gehen wir auf Entdeckungstour durch unseren Ort Malfa. Wir besuchen den Winzer Francesco Fenech, der neben dem typischen *Passito* auch einen hervorragenden trockenen Weißwein aus der Malvasia-Traube („Maddalena“ – einer meiner Favoriten im letzten Sommer) und einen Rotwein aus Nero d'Avola keltert. Neu seit letztem Jahr und ein Unikum auf den Äolischen Inseln: ein *Passito* von Corinto-Nero-Trauben! Im Anschluss an den Mittagsimbiss bei Francesco haben wir Zeit für eine Pause oder zum Entspannen auf der Terrasse über dem Meer, am Pool oder im Spa. Am Spätnachmittag fahren wir nach Pollara ganz im Westen der Insel, um den Sonnenuntergang über dem Meer zu bewundern. Wir begleiten die sinkende Sonne und genießen dann ein Abendessen mit traditionellen Insel-Spezialitäten wie z.B. Pasta mit Sardinen, wildem Fenchel, Pinienkernen und Rosinen sowie Schwertfisch-Rouladen.

4. Tag: Ausflug nach Stromboli

Nach dem Frühstück haben wir etwas freie Zeit, bevor uns gegen 11 Uhr Antonello mit seinem Boot „Stella di Salina“ – ausgestattet mit ausreichend Sitzmöglichkeiten, Bordtoilette, Süßwasserduche und Sonnendach – in Malfa abholt. Mit Badestopps, einem leichten Essen an Bord und einem Zwischenhalt auf Panarea geht es nach Stromboli, berühmt geworden durch Roberto Rossellinis gleichnamigen Film mit Ingrid Bergmann. Bei einbrechender Dunkelheit können wir vom Boot aus meist die faszinierenden regelmäßigen Eruptionen des aktivsten Vulkans in Europa beobachten. Ein einmaliges Erlebnis! Wir essen auf dem Boot auch zu Abend und kehren gegen etwa 23 Uhr ins Hotel zurück.

Bei starkem Seegang ist der Bootsausflug nicht möglich. Wenn möglich wird das Programm dann mit einem anderen Reisetag getauscht oder es wird ein Alternativprogramm angeboten.

5. Tag: Zu Ihrer freien Verfügung

Nach dem intensiven gestrigen Tag entspannen wir uns heute gern auf der Sonnenterrasse und am Pool und lassen uns im wunderbaren Natur-Spa verwöhnen. Der Eintritt zum Spa ist

"Er dachte an die See immer als an la mar,
so nennt man sie auf spanisch, wenn man sie liebt."
(Der alte Mann und das Meer, Ernest Hemingway)

laMar

auch heute für unsere Gäste frei. Es besteht natürlich auch die Möglichkeit zu weiteren individuellen Wanderungen auf Salina oder zum Besuch weiterer Inseln.

6. Tag: Ausflug & Pasticceria Siciliana

Am Vormittag unternehmen wir einen Ausflug auf die andere Inselfseite in den Hauptort Santa Marina und in das Dörfchen Lingua, wo wir bei Santino im Ristorante A Cannata zu Mittag essen. Mutter Maria Concetta zaubert einige der besten traditionellen Inselgerichte auf den Tisch, während Sohn Santino serviert und bei Interesse seine wahrscheinlich weltweit einmalige Sammlung originaler, auf dem Feld getragener Fußballtrikots zeigt – ein Tempel für Genießer und Fußballverrückte gleichermaßen! Nach einer Pause stellen wir am Spätnachmittag bei einem *Pasticceria*-Kurs im Hotel Inselfsüßigkeiten mit so faszinierenden Namen wie *Spicchitedda* oder *Vastiduzzi* her. Bei einem Glas Wein und leckeren Antipasti lassen wir den Tag auf der Hotel-Terrasse über dem Meer ausklingen.

7. Tag: Finale

Am Vormittag fahren wir nach Rinella zu Kapern- und Weinbauer Salvatore d'Amico, einem Slow-Food-Veteranen, der sich von keinen Moden beeindruckten lässt und an der traditionellen Produktion seines *Passito* festhält. Er erklärt uns auch den Vegetationszyklus und die Verarbeitung der Kaper, die neben dem Wein wichtigstes Produkt der Insel und zudem eine Pflanze mit einmalig schönen Blüten ist, die wir mit etwas Glück auf der Reise zu Pfingsten bewundern können! Nach einem kräftigen Mittagsimbiss bei Salvatore haben wir freie Zeit, um unterhalb in Rinella an den einzigen Sandstrand der Insel zu gehen und noch einige Besorgungen zu machen. Am Abend feiern wir gemeinsam unser großes Abschiedsessen im Signum. Martina und Michele Caruso halten einige Überraschungen für uns bereit.

8. Tag: Abschied

Heute heißt es Abschied nehmen von unserer Reise auf den Äolischen Inseln. Wenn Sie etwas mehr Zeit haben, empfehlen wir sehr, Ihren Aufenthalt um einige Tage zu verlängern! Oft sind die Gäste traurig, die Insel zu verlassen, wenn man sie gerade gut kennengelernt hat. Wir stehen Ihnen gerne mit Anregungen zur Verfügung.



Gästekommentare zur Reise auf den Äolischen Inseln:

"Wenn man für Euch Sterne vergeben könnte ... würdet Ihr von mir welche bekommen! Auch bei unserer 3ten Reise mit Euch fühlten wir uns gut betreut und umsorgt. Die ruhige Gangart – dass man zwischendurch Pausen hatte – führte zu Entspannung und Erholung pur! Die sehr schöne Anlage der Unterkunft und der Spa-Bereich waren bei dieser Art der Ferien eine schöne zusätzliche Möglichkeit sich zu entspannen! Da wir selber Mitglieder von Slowfood-Schweiz sind, fand ich die Besuche bei den Slowfood-Produzenten besonders interessant. Reiseleiterin Barbara war sehr sympathisch, kompetent, engagiert bei allem was sie macht und behielt die Bedürfnisse aller im Auge. Ich habe viel neues gelernt, z.Bsp. über Kapern, Olivenöl und Teigzubereitung mit dem Nudelholz." Denise Bader, Düdingen, Mai 2018

*"Er dachte an die See immer als an la mar,
so nennt man sie auf spanisch, wenn man sie liebt."
(Der alte Mann und das Meer, Ernest Hemingway)*

laMar

„Es war für uns ein toller Urlaub: Alles war top organisiert, die Unterkunft war schön, das Essen immer wieder super, die Unternehmungen, sei es Weinprobe, Kochkurs, Bootsfahrt u.s.w. waren gelungen, die Gruppe war sehr nett ... und vor allem: Barbara war ein Schatz.“ Gerda Reitz, Landau, Mai 2018

„Vielen Dank für die hervorragende Organisation und Qualität der Reise nach Salina. Ich war zwar wegen meiner Erkältung ziemlich angeschlagen, aber trotzdem habe ich wunderschöne Eindrücke mit nach Hause genommen (auch die Kapern mag ich inzwischen). Auch Barbara möchte ich noch mal danken, da sie immer sehr kompetent und mit Feingefühl die kleine Gruppe betreut hat.“ Birgit Freiwald, Delmenhorst, Oktober 2017

„Zurück von Salina und noch voller schöner Reiseeindrücke möchte ich Sie doch wissen lassen, dass wir wieder sehr angetan von diesem bestens organisierten Arrangement sind. Wir wurden hervorragend und sachkundig mit viel persönlichem Engagement von Barbara Focke betreut. Sie hat es verstanden, uns in dieser Woche die "Highlights" der Äolischen Inseln näher zu bringen. Auch im Hotel haben wir uns sehr wohl gefühlt.“ Silvia M. Propp, Lübeck, Oktober 2017

"Noch einmal meinen ganz herzlichen Dank für unsere tolle Reise nach Salina. Ich habe schon vielen Menschen davon vorgeschwärmt! Das war wieder eine sehr beeindruckende Reise, ich habe es sehr genießen können. Das ist auch zu einem sehr großen Teil Barbaras guter Reiseleitung zu verdanken, immer sehr besorgt und toll organisiert. Ich fühlte mich sehr gut umsorgt. Auch die vielen netten "Kleinigkeiten" so nebenher, Schokolade, Arancinis,... und die vielen Informationen haben dazu beigetragen. Danke!! So habe ich auch meine "Liebe zu Salina" entdeckt. Es war toll!" Ulrike Rupieper, Münster, Oktober 2015

"Besonders gut gefallen haben mir die Winzerbesuche, vor allem bei Francesco Fenech mit seinen Superweinen, und all die typischen kleinen Gerichte mit vielen Kapern. Auch das Hotel ist ein ganz wunderbares Hotel und der Kochkurs mit Michele war super. Es war alles gut organisiert. Dieses Land, diese Insel, dieses Meer, dieses Klima, dieser Wind, diese Sonne - was könnte man daran je vergessen?!" Heinrich Schwörer, Hohenstein, Mai 2015

"Besonders gut gefallen hat mir, dass wir eine Woche im Paradies verbringen durften! Alles Bellissimo - Bellissimo - Bellissimo! Ich komme gerne wieder, auf jeden Fall!" Aus einem Feedbackbogen zur Reise, September 2014

"Gerne denke ich an die Reise auf den Äolischen Inseln zurück und habe auch schon ein paar Rezepte nachgekocht - mit Erfolg! Dank Barbara Focke, die uns so viele genußvolle Ecken gezeigt hat, mit ihrer freundlichen Art mit vielen netten Bewohnern zusammengebracht und auf die spannenden Details hingewiesen hat, werde ich diese Reise in bester Erinnerung behalten." Barbara Valentin, Köln, September 2014

"Besonders gut gefallen haben mir die Winzerbesuche, vor allem bei Francesco Fenech mit seinen Superweinen, und all die typischen kleinen Gerichte mit vielen Kapern. Auch das Hotel Signum ist ein ganz wunderbares Hotel und der Kochkurs mit Michele war super. Es war alles gut organisiert. Dieses Land, diese Insel, dieses Meer, dieses Klima, dieser Wind, diese Sonne - was könnte man daran je vergessen?!" H. Schwörer, Hohenstein, Mai 2015

"Die Reise war für mich ein sehr eindrückliches Erlebnis, von dem ich gern und immer wieder erzähle. Zuhause brauche ich nun auch mehr Kapern, und zwar die besten der Welt von der Insel Salina." Katharina Nährich, Bonn, September 2014

"Ja, die Salina Reise war schon was ganz besonders Schönes, immer noch komme ich ins Schwärmen, wenn ich daran denke oder auch davon begeistert erzähle! K-a-p-e-r-n-.....!!! M-a-l-v-a-s-i-a!!!! Die gute Mischung aus Unternehmungen, Relaxen, hervorragend Speisen, der Vino im paradiesischen Hotel Signum, mit einer kleinen Reisegruppe begleitet von Barbara, die uns zu einem Kapernfan und Malvasiafan macht, mich jedenfalls, und ihre Salina-Begeisterung auf mich übertrug. Alles super! Ich fahre wieder nach Hause, voller

*"Er dachte an die See immer als an la mar,
so nennt man sie auf spanisch, wenn man sie liebt."
(Der alte Mann und das Meer, Ernest Hemingway)*

laMar

bunter Impressionen!!" Barbara Riecke, Berlin, Mai 2014

"Tolle Reiseleitung mit viel Hintergrundwissen und viel Engagement. (...) Meiner Meinung nach gibt es gar nichts auszusetzen. Organisation und Durchführung waren perfekt. Ich werde Ihre Reisen auf jeden Fall wärmstens weiterempfehlen!" Claudia Gordt, Bretten, Oktober 2013

"Nun sind wir fast eine Woche wieder zu Hause. Das ist aber nur halb so. Physisch ist mein Körper in Malente, doch der Geist ist noch teilweise auf Salina. Diese Reise war die Schönste die ich bisher erleben durfte. Der Transfer war so reibungslos und super organisiert. Das Hotel Signum ist bezaubernd. Trotz Luxus ist es in seiner Art ursprünglich und liebevoll eingerichtet. Die Familie und alle Angestellten wirkten zufriedenen, freundlich und ließen die Stimmung überspringen. Die Barbara Focke ist zauberhaft. Ihre Lebensart und Flexibilität hat unserer Gruppe viele schöne Stunden bereitet. So fühlte sich die Zeit an, als ob es 14 Tage Urlaub waren. Also doppelt gelebte Lebenszeit ... wow! Die Ausflüge, Besuche, Kochkurse und das Essen ist mit Worten kaum zu beschreiben. Aber dafür ist ja auch Bert Gamerschlag mitgekommen. Unsere Gruppe Mitreisender hat sich sehr schnell gefunden. Das Bedürfnis auch nach der Reise in Kontakt zu bleiben spricht für sich. Ich könnte noch lange so weiter schreiben über die vielen Eindrücke dieser Reise. Das Erleben von Landschaften, Wein, Kultur, Menschen und entspannender Pausen war in Perfekter Balance. Diese Reise ist nur zu empfehlen! Liebe Grüße und Danke für diese super schöne Reise." Britta und Wolfgang Weckesser, Malente, Mai 2013

"Exzellentes Quartier, für ein 4 Sterne Hotel eine extrem sympathische Ausstrahlung. Barbara Focke: zurückhaltend & kompetent; hat im Hintergrund alles bestens organisiert und hat einen vorzüglichen Draht zu den Einheimischen. Sie hat so ein Sehnsuchtsgegn weitergegeben! Toll das authentische Essen: gute, einfache und vor allem bekömmliche Küche. Sommelier im Signum war mit seiner Weinauswahl spitze! Im Gesamten: lohnend, erholend, gewinnend!" André Zibolsky, Weinhändler, Potsdam, Oktober 2011

"Man kann nur sagen: un sogno! Es war eine wunderschöne Woche, Barbara ist eine wundervolle Begleitung, das Hotel ist traumhaft, die Winzer waren gerade wg. ihrer Unterschiedlichkeit ein guter Einblick in die handwerkliche Kunst, die Vermarktung, die innerberuflichen Animositäten und die Leidenschaft, etwas von Herzen zu machen. Die Gruppe war sehr harmonisch, auch weil sie so klein war. Ich zehre mit Sicherheit noch bis Weihnachten von dieser Woche... und mache viel Werbung im Freundeskreis für Sie und Ihr Engagement in diesem Reisesegment." Dagmar Schmitt-Thurner, Hirschberg, Oktober 2011

"Uns hat sehr gut gefallen einmal mitzubekommen, wie Kapern wachsen, geerntet und verarbeitet werden. Es war toll, die Filme zu sehen und ihre Drehorte kennenzulernen. Etwas Besonderes auf dieser Reise waren die Bootsfahrten, um die Inseln und vor allem die abendliche Tour zum Stromboli. Die Betreuung vor der Reise sowie die Organisation des Transfers vom Flughafen zur Insel und zurück waren prima. Die tolle Reiseleitung durch Barbara trug erheblich zum Gelingen der Reise bei." Margret Artzt und Dr. Hanns-Ernst Kniepkamp, Spangenberg, April 2011

"Uns hat an der Reise besonders die Wahl der Unterkunft der Reiseleitung bzw. Reisebetreuung gefallen. Der Schiffsausflug nach Stromboli mit einer sehr sympathischen Crew war klasse. Sehr gut waren auch die Menüs im Hotel Signum mit der interessanten, professionellen Weinauswahl sowie der Spa!" A. und D. Scholz, München, April 2011