

REISEHITS DER WOCHE

■ **ISLAND im AUGUST 2014**
TRAVEL FACTORY GRUPPENREISE
BUSRUNDREISE „Rund um Island“
 9-tägige Rundreise inkl. Flug ab/bis München
 Reiseterrain: 21. – 29.08.2014
 7 Nächte in landschaftlichen Hotels in Zimmern mit DU/WC,
 7x Frühstück, 5x Abendessen, Rundreise auf detailliertem
 Programm, Eintritt Museum Glámsberg, Skogur und Bootsfahrt
 Jökulsárlón, durchgängig deutschsprachige Reiseleitung
 Preis pro Person im DZ **EUR 1.849**
 Einzelzimmerzuschlag p. P. **EUR 500**
 max. Teilnehmerzahl 25 Pers. BUCHUNG bis zum 11.01.2014

■ **MANDELBLÜTE AUF MALLORCA**
 ab Salzburg am 09. / 16. + 23.02. und 02.03.2014
 4* **HOTEL TIMOR** / Playa de Palma
 1 Woche / DZ / Halbpension und
 1 Woche MIETWAGEN GRATIS! p. P. ab **EUR 499**

■ **DOM. REPUBLIK**
 ab München am 25.02.2014
 5* **GRAN BAHIA PRINCIPE** / Playa Santana
 2 Wochen / Junior Suite /
 alles inklusive p. P. **EUR 1.862**
 Bahnfahrt ab/bis München Flughafen inklusive

... und viele weitere Angebote täglich aktuell in unserem Reisebüro oder auf unserer Homepage www.travelfactory.at

TRAVEL FACTORY
 TRAVEL FACTORY Reisebüro GmbH
 Ginzkeyplatz 1 | A-5020 Salzburg | Tel. 0662-628542
 reisen@travelfactory.at | www.travelfactory.at
 Zwischenverkauf, Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten



Weltweites Vorbild: Mailänder Scala. Bild: SN/FOTOLIA



Der Ort Peschiera Maraglio am Fuße von Monte Isola, direkt am Iseosee. Bild: SN/Burianeck

In der Lombardei mit Stil

Oper und Schaumwein, die perfekte Symbiose.

Die italienische Region rund um Mailand bietet seit jeher Kunst und Genuss aus erster Hand.

STEPHAN BURIANEK

Korsika Frühbuche-Angebote

Jetzt buchen & Vorfreude genießen!

T 05572 22420-52
www.rhomberg-reisen.com
 und in Ihrem Reisebüro
 Reisebüro Rhomberg GmbH, Esengasse 12, A-6850 Dornbirn

VERANSTALTUNGEN
Reise

TOSKANA: Privatvilla, Pool, Meernähe
 osterr. Gastgeberin, www.SanLuigi.at
 00 49 - 1 76 - 77 24 64 31

Restplätze
 Hotel Burgstallerhof ****
 Feld am See / Bad Kleinkirchheim/
 KÄRNTEN
Semesterferien Oberösterreich
 vom 15. bis 22. Februar 2014
 4 TAGE 3 Nächte pro Person mit ALL IN
 € 180,-
 5 TAGE 4 Nächte pro Person mit ALL IN
 € 236,-
 8 TAGE 7 Nächte pro Person mit ALL IN
 € 413,-
 vom 22. Februar bis 1. März 2014
 8 TAGE 7 Nächte pro Person mit ALL IN
 € 378,-
 vom 16. bis 30. März 2014
 8 TAGE 7 Nächte pro Person mit ALL IN
 € 539,-
 Inklusive 7 Tg Skipass und 50%ige
 ERM auf den Thermeneintritt.
 5 TAGE 4 Nächte pro Person mit ALL IN
 € 320,-
 Inklusive 4 Tg Skipass und 50%ige
 ERM auf den Thermeneintritt.
 ALL - IN beinhaltet:
 Frühstücksbuffet
 Nachmittagsjause mit Kuchen und
 Kaffee...
 Abendessen tägl. vom Buffet
 INKLUSIVE der Getränke im Zeitraum
 von 18:00 bis 21:00 Uhr
 (Bier, Wein, Alkoholfrei, Tee, Kaffee, Pro-
 secchio,...)
 SAFTBAR ganztags.
 Hallenbad, Saunalandschaft,
 Physiotherm Infrarot fit & Gesundheits-
 kabine
 (Massage Solarium gegen Gebühr)
 All Inklusiv
 Familienhotel Burgstallerhof
 Dorfstrasse 10
 9544 Feld am See
 00 43/(0)42 46/22 97
 FAX: 00 43/(0)42 46/39 52
 Mobil: 00 43/(0)6 64/5 04 74 62
 hp: <http://www.burgstallerhof.at>
 E-Mail: hotel@burgstallerhof.at

Im Hotelzimmer wartet die Callas. Auf einer Schaukel sitzend lächelt die legendäre Opernsängerin von der Wand herüber. Das vor rund einem Jahr eröffnete Boutique-Hotel Milan Scala hat die Oper zum Leitthema, was allein schon aus geografischer Sicht nahe liegt. Das wichtigste Opernhaus in Italien, die Mailänder Scala, befindet sich im Häuserblock nebenan und ist nur rund vier Gehminuten entfernt.

An den Spieltagen füllt sich die Scala in der Regel erst kurz vor dem Beginn der Vorstellung. Davor trifft sich das Publikum zum traditionellen „Aperitivo“. Zwischen 18 und 21 Uhr offerieren die meisten Bars kleine Snacks, die im Getränkepreis inkludiert sind. Für einen eleganten Start in den Abend bietet sich unweit des Theaters, im Viertel der noblen Modelabels rund um die Via Montenapoleone, die Armani Bar an. Dort stehen ausschließlich hauseigene Kreationen auf der Cocktailkarte, etwa die „Coppa Meneghina“. Ihre neun Zutaten, darunter Campari und Bitter Martini, stammen angeblich allesamt aus Mailand und vereinigen sich, von bitter bis süß, zu einem höchst komplexen Geschmackserlebnis.

Im Teatro alla Scala sind die uniformierten Biletteure mit riesigen Medaillons dekoriert, und auch sonst geht es in dem legendären Haus recht förmlich zu. Das Foyer ist, verglichen mit anderen Opernhäusern in vergleichbarer Größe, relativ klein und schlicht. An seiner Stelle stand bis zum Bau der Oper im 18. Jahrhundert eine Kirche, die dem heutigen Gebäude seinen Namen gab. Dort, wo sich einst der angrenzende Kreuzgang befand, bilden sechs Logenränge einen imposanten, huftisenförmigen Zuschauererraum. Die Sitze sind geräumig und bequem, erst vor sieben Jahren ist das Theater nach einer umfassenden Renovierung wiedereröffnet worden. Wie auch an der Wiener Staatsoper läuft

der Text wahlweise auf Italienisch oder Englisch über die in den Vordersitzen integrierten Displays.

Wer während der Pause im Toscanini-Saal einen Prosecco bestellt, der kann lang warten. An der Scala trinkt man stattdessen nämlich Franciacorta, die italienische Antwort auf die Champagne. Nach der Vorstellung bietet sich die Bar des Bulgari-Hotels an, um tiefer in die Schaumweinmaterie einzutauchen. Mit etwas Glück werden dort sogar glasweise die häufig prämierten Cabochon-Jahrgangssekte der Kellerei Monte Rossa ausgeschenkt.

Das Franciacorta-Gebiet liegt nicht allzu weit von Mailand entfernt, zwischen dem Iseosee und der Stadt Brescia. Zur anerkannten Weinregion ist dessen hügelige Moränenlandschaft erst relativ spät aufgestiegen. Allzu mächtig waren die Gewächse aus dem Piemont und der Toskana. Bis ein junger Önologe am historischen Gutshof von Guido Berlucchi im kleinen Borgonato eine zündende Idee hatte: „Wie wäre es, wenn wir hier Schaumweine nach französischem Vorbild machen würden?“ Das war Ende der 1950er-Jahre.

Heute können Touristen den Geburtsort des Franciacorta gegen Voranmeldung besichtigen. Sie werden in jene Kellergewölbe aus dem 17. Jahrhundert geführt, wo im Jahr 1961 die ersten 3000 Schaumweinflaschen unter der Bezeichnung „Pinot de Franciacorta“ hergestellt wurden. Und sie spazieren durch die Kellerzubauten, die wegen der großen Nachfrage irgendwann einmal notwendig wurden. Bei Guido Berlucchi lagern mehrere Millionen Flaschen.

Trotz des steilen Aufstiegs im eigenen Land hat sich die vom Ausland noch weitgehend Ursprünglichkeit bewahrt. Mit einer Weinanbaufläche von derzeit 2800 Hektar (in der Wachau sind es zum Vergleich 1350 Hektar) ist das Potenzial noch lang nicht ausgeschöpft. Weite Flächen liegen brach oder sie sind an-

derweitig, beispielsweise mit Mais, bepflanzt.

Zwischen den Verkostungsterminen bieten sich Besuche in historischen Klöstern an. Bereits im 10. Jahrhundert gründeten die Kluniazenser eine Art Duty-Free-Zone, die der Region vermutlich ihren Namen gab. Besonders sehenswert sind die reichen Fresken der Abtei San Nicola in Rodengo Saiano und des Klosters San Pietro in Lamosa.

Auch die alten Mauern des Weinguts Il Mosnel sind auf die Mönche aus dem Burgund zurückzuführen. Wer Glück hat, begegnet dort der charmanten Besitzerin Lucia Barzanò. Ihre Mutter stellte den Betrieb bereits Mitte der 1970er-Jahre auf Schaumweine um. In dem mittelgroßen Pionierweingut ist dennoch alles etwas kleiner dimensioniert als bei Guido Berlucchi. „Wir nutzen jeden Platz, der sich bietet.“ Lucia sagt das nicht ohne Koketterie. Die Barrique-Fässer, in denen die erste Gärung (vor der Flaschengärung) erfolgt, wirken in den kleinen, ehemaligen Ställen regelrecht eingepfercht.

Neben Chardonnay und Pinot Noir kommt bei Il Mosnel mit dem Weißburgunder auch die dritte im Franciacorta-Kodex zugelassene Rebsorte in die Flaschen. „Der Pinot bianco schenkt uns zusätzliche, blumige Noten und einen nachhaltigeren Geschmack.“ Auf der lauschigen Veranda des Weinguts gießt Lucia ihre „Brut“-Standardcuvée in ein Glas. Weitere Kostproben – vom sanft prickelnden „Satèn 2009“, cremig und mit schönem Nachgeschmack mit Holznote bis zum „Parosé 2007“, einem Rosé mit vollem Pinot-noir-Geschmack, der trotzdem über eine gewisse Leichtigkeit verfügt – zeigen die komplexen Spielarten dieser Region auf.

Was dem Besucher jedoch immer wieder ans Herz gelegt wird: Man sollte einen Franciacorta niemals als Spumante bezeichnen! Sonst zeigen in dieser Region manche Nasen, durchaus zu Recht, nach oben.

INFOS LOMBARDEI

Übernachten: Hotel Milano Scala in Mailand, www.hotelmilanoscala.it. Preisgünstige Zimmer in schöner Franciacorta-Lage bietet das Agriturismo Al Rocol in Ome, www.alrocol.com. Gehobenen Standard mit hervorragender Küche und Seeblick bietet das Araba Fenice Hotel nahe Iseo, www.arabafenicehotel.it.

Weingüter: Viele öffnen an Wochentagen, darunter Guido Berlucchi (www.berlucchi.it) und Il Mosnel (www.ilmosnel.com).

Kulinarik: Lokale Gerichte von Sternkoch Stefano Cerveni im Restaurant Due Colombe (Borgonato). www.duecolombe.com

Festival: Im Juni findet in der Franciacorta das Festival „Franciacortando“ statt, mit kulinarischen Highlights, Konzerten, Ausstellungen und Filmvorführungen. www.franciacortando.it

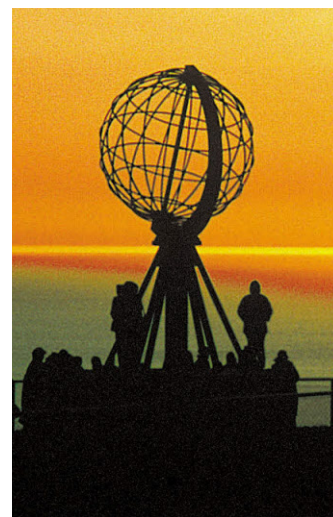


Nordkap – Lofoten

9. bis 20. Juli / Bus-Flug oder 13. bis 20. Juli / Flug

Diese einzigartige Reise beinhaltet eine Eismeerkreuzfahrt, den Besuch der Nordkapklippe u. v. m.

Reiseverlauf: Salzburg (Beginn 12 Tg.) – Kiel/Fähre (Ü) nach Oslo (Führung) – Lillehammer (Ü) – Hell (Ü) – Mo I Rana (Ü) – Bodö (Ü), Ankunft Fluggruppe 8 Tg.) – Svolvaer (2 x Ü, Lofotenrundfahrt) – Tromsø (Ü) – Hammerfest (Ü) – Honningsvåg (Ü, Nordkapklippe) – Saariselkä (Ü) – Flug Ivalo – München – Transfer n. Salzburg.



Leistungen: Transfer, Linienflug inkl. Taxen, Rundreise im SN-VIP-Bus, Ü/HP in guten Hotels, Fährüberfahrten, Postschiffahrt, Eintritt Nordkapklippe, Ausflüge & Besichtigungen lt. Programm (Eintritte extra), Audio-Set, Hausabholung, Infoabend in Salzburg, Vorderegger-Reiseleitung: Ilse Kirchmair.
Preise pro Person: € 2620,- 12 Tage € 2330,- 8 Tage Frühbuchebonus € 60,-/40,- bis 28. 2. 2014

Beratung & Buchung: Vorderegger Reisen, Salzburg, Franz-Josef-Straße 7–9, Tel. 0662/87 65 44 und Zell/See, Schlossplatz 2, Tel. 06542/70016 od. Gletschermoosstraße 14, Tel. 0 65 42/54 99-0, E-Mail: office@vorderegger.at; Internet: www.vorderegger.at

Jetzt buchen mit Tiefpreisgarantie: **01 58099** oder itsbilla.at

ITS BILLA REISEN

Costa del Sol ****
Sol Don Pedro ****
 ab Salzburg: 22., 24., 29. und 31.1.
 1 Wo. DZ/UF, p.P. ab **€ 457,-**

Fuerteventura ****
Monte del Mar ****
 ab Salzburg: 26.1., 2., 9. und 16.2.
 1 Wo. ST/U, p.P. ab **€ 594,-**

Weitere Angebote in den BILLA-Filialen, bei der ITS BILLA-Hotline und unter www.itsbilla.at
 Reiseveranstalter: ITS BILLA Reisen, eine Marke der REWE Austria Touristik GmbH - Tagesaktuelle Preise - Zwischenverkauf, Druckfehler, Preisänderungen vorbehalten. Stand Jän. 2014