

Wo hin geht Ihre nächste Reise?

Werte LeserInnen und Leser, nie war es so einfach wie heute auf Reisen zu gehen. Es muss nicht immer teuer sein, wie unsere spannenden Grätzltouren in Wien und Bratislava beweisen. Die in Wien waren gratis, der Tagesausflug per Bahn nach Bratislava kostet nur moderate 18 Euro pro Person. Wer sich allerdings ein wenig weiter hinauswagt, der sollte vorausschauend planen. Ganz oben an erster Stelle sollten die Erlebnisbedürfnisse der Mitreisenden stehen!

Was erwartet man / frau in wel-

cher Intensität zu welchem Zeitpunkt?

Meine Empfehlung lautet:
1. Reden, reden und nochmals miteinander reden!

2. Grundlegende Parameter gemeinsam planen.

3. Zeit einplanen "sich durch den Urlaub treiben zu lassen".

Genießen Sie Ihre "Urlaubsfreizeit", besuchen Sie Viertel abseits der Hauptattraktionen. Ich freue mich auf Ihre Erlebnisse und Tipps!

Andreas Schwantner

mail@andisreisen.at
Detaillierte Reiseinfos auf:
www.andisreisen.at



Blick vom Lokal aus auf den Ponte Vecchio ("Alte Brücke")



Marylin und Adriano



Daniel



Bruschetta



Gemüse-Frittata



Bei Klevis Braceria All'11 - Steak nach Florentiner Art



Abschlussfoto vor dem Eissalon La Strega Nocciola
v.l.n.r. Sabine und Ali, Monika und Andreas, Tourmitarbeiterin, Tourguide Jamie Marshall Foto (c) privat

Wir haben gesehen, wie unterschiedlich Food Touren organisiert werden können.

Mich hätte ein ausgiebiger Spaziergang durch die Stadt und mehr Pastavariationen nicht gestört.

Andis Fazit: Keine Städtereise mehr ohne Foodtour! 3x Foodtour, 3x spannende Erlebnisse!

Unsere erste Tour in Berlin war voll von spannenden Geschichten. Das Essen betreffend war sie eher eine Kostprobentour. In Athen absolvierten wir eine knapp sechsstündige Stadtwan-

derung mit viel gutem Essen. In Florenz gab es reichlich zu essen und sehr viel zu trinken.

Foodtouranbieter

Unser Touranbieter Romanfoodtours bietet Kochkurse und Foodtouren unter anderem in: Florenz, Venedig, Sorrento an. Ebenso befinden sich im Programm eine halbtägig Weintour und eine Food-Wein Kombo Tour mit dem Highlight Vatikanisches Museum und der Sixtinische Kapelle. mehr Infos auf www.romanfoodtour.com

Foodtour in Florenz mit www.romanfoodtour.com

Wir haben bereits in Berlin und in Athen an einer Foodtour teilgenommen und freuen uns nun von unserer dritten Tour, diesmal aus Florenz, zu berichten.

Auf unserer Tour in Florenz waren wir vier Personen plus ein Foodtourguide plus ein „Foodtourguidelehrling“. In dieser Konstellation war es sehr angenehm durch die Stadt zu spazieren.

Jamie, eine Texanerin mit italienischen Wurzeln, war unser Tourguide. Sie lebt seit 2 Jahren in Florenz.

Wir fühlten uns bei der Führung sehr wohl und gut aufgehoben.

Am Beginn unserer Tour im Restaurant il Ristoro Dei Perditempo (<https://www.facebook.com/ilristorodeiperditempo/>) begrüßten uns die InhaberInnen Marylin und Adriano sehr herzlich.

Im Lokal genossen wir einen grandiosen Blick auf das Wahrzeichen von Florenz, den Ponte Vecchio. (auf dt. Alte Brücke). (Zugegeben drauf schauen ist viel netter als drauf gehen.) Wir starteten den Abend mit einer Anti-Pasti-Platte. Weiter ging es mit einer Ribollita (eine toskanische Brotsuppe). Danach wurde uns ein mit Wurst und Käse gefülltes gegrilltes Focaccia (typischer Brotladen der Region) serviert.

Zum Abschluss gab es eine Parmesanverkostung mit sehr gutem alten Balsamico.

Da Monika und ich Wasser- und Safttrinker sind, konnten wir vom reichhaltigen Angebot an alkoholischen Getränken eher wenig profitieren. Die dargereichten al-

koholischen Erfrischungen munden den anderen TeilnehmerInnen hervorragend.

Im zweiten Lokal, dem La Bottega Di Via Maggio „Osteria in Bottega“ (https://maps.app.goo.gl/EbAdKpM94Z9rgAo87?g_st=ic) begrüßte uns Daniel. Er kredenzt uns diverse Vorspeisen wie Bruschetta, verschiedene Käse- und Wurstsorten, sowie ein Gemüse-Frittata (Omelett mit Gemüse).

Beim dritten Lokal, der Braceria All'11 (<https://www.facebook.com/allibraceriafirenzesantospirito>) begrüßte uns der Inhaber Klevi vor zwei großen Reifekammern mit Rinderhälften.

Als Vorspeise wurde uns (nicht für die Region aber für das Lokal typisch) Trüffelpasta serviert.

Die typische Florentiner Spezialität Bistecca alla fiorentina (Steak nach Florentiner Art- https://de.wikipedia.org/wiki/Bistecca_alla_fiorentina) wurde mit schwarzen Salzflocken serviert.

Da ich nicht so der große Fan von Schweinefleisch bin (Alpha-Galaktoseunverträglichkeit), erhielt ich ein ausgezeichnetes Risotto als Alternative.

Trotz der kühlen Temperaturen ließen wir uns die Eiskostprobe am Ende der Tour im Eissalon La Strega Nocciola - Gelateria Artigianale (<https://www.lastreganocciola.it>) nicht entgehen.

Monikas Fazit:

Es war eine sehr nette Tour durch das kulinarische Angebot in Florenz. Frei nach dem Motto: Italien abseits von Pasta und Pizza.