

## Boutique-Weine im Heiligen Land

Mit Spitzen-Sommelier Jens Pietzonka Israels Weine und Küche erkunden



Preis pro Person

ab **2880 EUR**

Dauer

5 Tage

Teilnehmer

6–12

Reiseleitung



Merkmale



Schwierigkeit



### Beschreibung

Die kulinarische Triade aus drei kulturell und natürlich reichen Regionen Israels verleiht dieser Genussreise einen ganz einzigartigen Charakter. Gemeinsam mit einem der besten Sommeliers Deutschlands **Jens Pietzonka**

(<https://www.diamir.de/reisethema/genussreisen/genussreise-begleitung#jenspietzonka>) entführen wir Sie auf schmackhaften Genusspfaden zur traditionellen Küche, Gourmet-Finessen und Boutique-Weinen des Landes. Die Geschmackskomposition aus der kulinarischen Moderne Tel Avivs über die Weingärten Galiläas und die land(wirt)schaftlich reizvolle Wüste Negev hin zu der kulturellen und religiösen Magie Jerusalems lassen kaum Wünsche offen.

### Traditionelle Märkte und feine Spitzenküche

Die israelische Küche erobert die Welt und ist beliebt wie nie zuvor. Auf facettenreichen Märkten verwöhnen Sie Auge, Nase und Gaumen mit orientalischen Köstlichkeiten und kaufen frische Zutaten ein, um mit lokalen Chefs ein traditionelles Menü zuzubereiten – bevor Sie sich in einem der Cafés einen Mokka gönnen und den Tag bei einem vorzüglichen Dinner in den besten Adressen der Stadt ausklingen lassen.

### Herrliche Boutique-Weine und ein Hauch von Luxus

Ein Hauch von Luxus liegt über Tel Aviv, wenn Sie sich am Pool über den Dächern der Stadt einen Cocktail gönnen. In den malerischen Weingärten Galiläas verzaubern exzellente Weine Ihre Sinne. Sorgfältig ausgewählte, stilvolle Boutique-Hotels und eine angenehme Gesellschaft, die das Gute zu

### Höhepunkte

- Feine Verführungen auf traditionellen Basaren
- Herrliche Weine und Olivenhaine im grünen Galiläa
- Modernes Tel Aviv und Kulturerbe in Jerusalem
- Charmante Boutique-Hotels mit Charakter
- High-Tech-Gemüseanbau in der Wüste Negev

### Das Besondere dieser Reise


- Kochen, genießen und Weine verkosten an der Seite von Spitzen-Sommelier Jens Pietzonka

schätzen weiß, untermalen den exklusiven Charakter dieser Genussreise.

## Boutique-Weine im Heiligen Land

Mit Spitzen-Sommelier Jens Pietzonka Israels Weine und Küche erkunden

### Termine und Preise

von	bis	Preis p.P.	Status	Bemerkungen
07.11.2019	11.11.2019	<b>2880 EUR</b> EZZ: 490 EUR	 buchbar	

### Enthaltene Leistungen an/ab Tel Aviv

- Deutsch sprechende Reiseleitung
- exklusive Genussreisebegleitung durch Sommelier Jens Pietzonka
- alle Fahrten und Transfers in privaten Fahrzeugen laut Programm
- Willkommens-Cocktail
- Weinverkostungen laut Programm
- Käseverkostung laut Programm
- Food-Tour und Kochkurs in Tel Aviv laut Programm
- Food-Tour und Verkostung auf dem Machane Yehuda Markt in Jerusalem laut Programm
- zwei Kaffeepausen laut Programm
- Besuch und Workshop in einer traditionellen Bäckerei laut Programm
- Reiseliteratur
- 4 Ü: Hotel im DZ
- Mahlzeiten: 4×F, 3×M, 2×A

### Zusatzkosten

- innereuropäische Flüge inkl. Transfers im Reiseland: **ab 300 EUR**
- Flughafentransfers (selbst gebuchte Flüge): **auf Anfrage**

### Nicht in den Leistungen enthalten

An-/Abreise; nicht genannte Mahlzeiten und Getränke;  
Trinkgelder; Persönliches

## Boutique-Weine im Heiligen Land

Mit Spitzen-Sommelier Jens Pietzonka Israels Weine und Küche erkunden

### Reiseverlauf

#### 1. Tag: Anreise in die moderne Metropole Tel Aviv 1×A

Begrüßung am Flughafen in Tel Aviv und Transfer ins 4-Sterne-Hotel Poli House. Das Boutique-Hotel zeichnet sich durch ein unverwechselbares modernes Design aus, das für die Sinne ebenso atemberaubend ist wie für die Seele. Das Hotel vereint das Flair der kunstvollen Straßen der malerischen Hafenstadt Jaffa in Süd-Tel Aviv mit unverwechselbarer Modernität und verschmilzt mit einem Hauch von Luxus – ganz besonders am Panorama-Pool auf der Dachterrasse des Boutique Hotels oder im einladenden Spa-Bereich des Hotels. Stimmen Sie sich bei dem Willkommens-Cocktail ein, der Sie über den Dächern Tel Avivs an der Rooftop Bar erwartet, bevor wir Sie zum Abendessen in eines der besten Adressen der Stadt entführen – ins Restaurant Mashya. Übernachtung im Hotel.

#### 2. Tag: Genussreise entlang der Märkte in Tel Aviv 1×(F/M)

Nach einem Frühstück im Hotel tauchen Sie ein in die kunstvollen Straßen Florentin's und lassen den mediterranen Einfluss auf sich wirken. Weltberühmte Straßenkunst kombiniert mit authentischen Begegnungen und kulinarischer Vielfalt ist in diesem angesagten Viertel Süd-Tel Avivs das Motto: Der Levinsky Markt sorgt für lebhaftes Geschichten, interessante Gespräche, einen orientalischkulinarischen Ausflug und verzaubert den Gaumen von delikatsten Nüssen bis hin zu ausgefallenen Trockenfrüchten. Sie verkosten typische Spezialitäten wie Bourekas und Humusiya sowie Tahini zubereitet auf ganz verschiedene, kreative Art und Weise. In einer Halva-Manufaktur erleben Sie, wie diese süße Spezialität noch per Hand aus reinem Sesam hergestellt wird. Sie werden von einem Koch begleitet, der Ihnen die lokalen Erzeugnisse erst so richtig schmackhaft macht. Sie kaufen gemeinsam Zutaten ein und bereiten wenig später unter seiner professionellen Anleitung, koschere israelische Gerichte wie Kräuter-Shakshuka, gegrillte Auberginen und saisonale Marktsalate sowie zum Dessert Malabi-Vanillepudding und Kardamom-Kaffee zu. Am Nachmittag besuchen Sie die alte Hafenstadt Jaffa. Hier genießen Sie einen herrlichen Panoramablick auf Tel Aviv. Nach einer Kaffeepause auf Tel Avivs berühmten Flohmarkt haben Sie am Abend Zeit für sich, die Stadt zu erkunden. Wir empfehlen in einem der zahlreichen Spitzenrestaurants einzukehren oder den Abend am Meer ausklingen zu lassen – sanftes Meeresrauschen verwöhnt Ihre Ohren, unter Ihren Füßen feiner Sandstrand. Übernachtung wie am Vortag.

#### 3. Tag: Exzellente Boutique-Weine im grünen Galiläa 1×(F/M)

Nach einem reichhaltigen Frühstück brechen Sie auf gen Norden in die üppig-grünen Weinregionen Israels. Auf dem Weg dahin machen Sie Stopp in einem der schönsten Cafés der Region. Die Anreise selbst ist eine Metapher für Entschleunigung und stimmt Sie gedanklich auf den Genuss begehrter Weine ein. Inmitten des malerischen Galiläa-Gebirgskamms lassen Sie im Boutique-Weingut Meister Farm bei einer Weinverkostung die entspannte Atmosphäre auf sich wirken. Fühlen Sie die israelische Gastfreundschaft und das authentische galiläische Leben fernab des Großstadtrubels. In einer uralten Höhle lagern die Boutique-Weine, welche nach einem langen Prozess des Anbaus und der Pflege der Weinberge rund um das Weingut hergestellt werden. Im November und Dezember können Sie mit den Farmern das Prozedere der Olivenernte hautnah erleben. Auch das Bravdo Weingut hält mit exzellenten Boutique-Weinen nicht zurück. Nach einer Weinverkostung dort treten wir die Fahrt nach Jerusalem an. Vom Ölberg genießen Sie einen phänomenalen Blick über die Heilige Stadt. Der Abend steht zur freien Verfügung. Für ein hervorragendes Dinner empfehlen eines der erstklassigen Restaurants Jerusalems, für exzellente Drinks die Mamilla Rooftop Bar. Oder aber Sie verwöhnen sich nach diesem intensiven Tag im luxuriösen Rooftop-Spa und Open-Air Jacuzzi der Villa Brown über den Dächern Jerusalems! Übernachtung im Hotel.

(Fahrzeit ca. 4-5h, ca. 370 km).

#### **4. Tag: Von der Heiligen Stadt in die reizvolle Wüste Negev 1×(F/M/A)**

Nach einem reichhaltigen Frühstück beginnen Sie Ihren Tag mit einem Exkurs in die israelische Wüste. Die Wüste Negev verlockt mit atemberaubender Landschaft und majestätischer Weite. Auf einer Ziegenfarm verkosten Sie verschiedene Käsesorten. Der Joghurt – großartig im Geschmack, erfrischend und lecker zugleich – wird per Hand zubereitet. Probieren Sie doch selbst! Auf dem Salad Trail erleben Sie, wie Gemüseanbau in der Wüste dank landwirtschaftlicher „High-Tech“ funktioniert. Sie pflücken und naschen von dem hier angebauten Gemüse und Obst! Nach dem Pueka-Mittagessen, ganz traditionell aus dem Gusseisentopf auf Kohlen, lassen Sie sich auch am heutigen Tag die Geschmacksnuancen hervorragender israelischer Weine nicht entgehen. Das Nevo Weingut ist darüber hinaus bekannt für das erstklassige Foccacia – Genuss pur direkt aus dem heißen Steinofen, serviert mit feinstem, hocharomatischem Olivenöl und israelischen Gewürzen. Zurück in Jerusalem dinieren Sie im Machneyuda Restaurant. Hier wartet ein exklusives Menü in ganz besonderer und heiterer Atmosphäre. Übernachtung wie am Vortag. (Fahrzeit ca. 4h, 300 km).

#### **5. Tag: Machane Yehuda Markt in Jerusalem und Abreise von Tel Aviv 1×F**

Nach einem guten Frühstück besuchen Sie den Machane Yehuda Markt. Genießen Sie die Farben, Gerüche und die einzigartige Atmosphäre der Gassen und Stände sowie das Verkosten lokaler Produkte. Sie verbinden dieses lokale Erlebnis mit einer ganz individuellen Erfahrung: Die faszinierende Hausbäckerei von Ruti ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Erlebnis. Sie nehmen an einem Challah-Workshop teil, ein Gebäck, welches klassisch bei keinem Shabbat fehlen darf. Ein privater Gruppentransfer bringt Sie zum Flughafen und Sie treten Ihre Heimreise an. Auf das nächste Genuss-Highlight! (Fahrzeit ca. 1h, 70 km).

Israel | Tel Aviv · Galiläa · Jerusalem

## Boutique-Weine im Heiligen Land

Mit Spitzen-Sommelier Jens Pietzonka Israels Weine und Küche erkunden



DIAMIR-Tourcode: ISRGEN

### Hinweise

Mindestteilnehmerzahl: 6, bei Nichterreichen Absage durch den Veranstalter bis 45 Tage vor Abreise möglich

#### Flughafentransfers

Bei Buchung der internationalen Flüge über DIAMIR Erlebnisreisen sind die Flughafentransfers inklusive.

### Anforderungen

Aufgeschlossenheit gegenüber anderen Mentalitäten, Sitten und Gebräuchen ist Voraussetzung für ein gutes Gelingen der Reise.

### Mobilitätshinweis

Wir sind verpflichtet darauf hinzuweisen, dass diese Reise im Allgemeinen für Personen mit eingeschränkter Mobilität nicht geeignet ist. Im Einzelfall sprechen Sie uns bitte an.

#### DIAMIR Erlebnisreisen GmbH

Berthold-Haupt-Straße 2

01257 Dresden

Telefon: +49 351 3120-77

E-Mail: [info@diamir.de](mailto:info@diamir.de)