

Erleben Sie den Ursprung von Genuss und Geschmack. Vulcano Ursprung führt Sie an die Quelle des Geschmacks und präsentiert Ihnen die Welt als ein Reich der Sinne. Erfahren Sie unnachahmbare Kombination aus Erlebnis und Information in einem einzigartigen Ambiente voller Genuss.

---

### 1. Tag: ANREISE MIT GUSTIERUNG

Sie fahren bequem mit dem Zug in der 2. Klasse von Ihrem ÖBB Heimatbahnhof nach Fehring in die schöne Oststeiermark. Ihr persönlicher VIP-Transfer bringt Sie ins Schloss Kapfenstein. Nach dem Zimmerbezug, erleben Sie das Picknick im Weingarten. Holen Sie den Picknickkorb im Schlossrestaurant, „Schloss Kapfenstein“, das „Backendl-Picknick“ oder das „Vegetarische Picknick“ suchen Sie sich ein lauschiges Plätzchen auf dem Kapfensteiner Kogel, setzen sich an einen der aufgeschlagenen Tische und genießen in der Natur feine und herzhafe Schmankerl und eine Flasche Wein aus unserem Keller. Jeder Korb ist bestückt mit: Tischtuch und Servietten, Teller und Besteck, Wein- und Wassergläser, Salz- und Pfefferstreuer, Flaschenöffner und eine kleine Flasche Wein. Am Abend wird Ihnen ein 5-gängiges Gustiermenü mit Weinbegleitung serviert.

#### SCHLOSS KAPFENSTEIN

Auf Schloss Kapfenstein wird Gastfreundschaft groß geschrieben. Das Schloss liegt inmitten des steirischen Vulkanlandes, weit im Südosten der Steiermark. Auf einem erloschenen Vulkankegel erbaut, trotzte die Wehrburg aus dem 11. Jahrhundert unzähligen Angriffen der Hunnen, Türken und Kuruzzen. Heute führen Katharina (I.) und Johannes Winkler-Hermaden das Hotel und Restaurant in den fast 1000 Jahre alten Mauern. Die Vorarbeit dafür haben Martin und Liesi Winkler-Hermaden geleistet, die seit 1990 mit regionalem Essen aufwarten und die Gastfreundschaft pflegen. Zusammen begrüßen sie Gäste auf Schloss Kapfenstein und laden zu einem herzlichen, regionalen Mahl mit herrlicher Aussicht über das Vulkanland ein.

### 2. Tag: SÜSS & SAUER

Nach dem Frühstück, Busfahrt zur Schokoladenmanufaktur Zotter. Erleben Sie heute einen unvergesslichen Tag in der Erlebniswelt in Bergl nahe der bekannten Riegersburg in der Steiermark: Tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade! Auf der spannenden Verkostungstour durch das Schoko-Laden-Theater erleben Sie live mit, wie Schokolade entsteht. Sie sehen durch die gläserne Architektur in unsere Produktion und können gleichzeitig an Naschstationen austesten, wie sich die Kakaobohne in Schokolade verwandelt. Von der Bohne bis zur Schokolade. Mittagessen im Langasthaus Herbst. (Nicht im Preis inbegriffen) Nachmittags geht es weiter zur Manufaktur Gölles mit feinem Brand und Essig ...auch hier blicken Sie hinter die Kulissen! Auf der neu gestalteten Erlebnistour betreten Sie Österreichs größten Essigfasskeller und stellen Ihre Geschmacksnerven bei den Essigverkostungsstationen auf die Probe. In der Schnapsbrennerei ziehen die kupfernen Brennkessel alle Blicke auf sich. Der nostalgische Schnapskeller, mit seinen Eichenfässern und Glasballons, lässt erahnen wie lange die edlen Brände bei Gölles reifen müssen. Abgerundet wird die Tour mit einer Edelbrand- und Likörverkostung. Zum Abschluss an diesem Tag genießen Sie ein 4-gängiges, feines Dinner im Schloss.

### 3. Tag: CHAMPAGNER & KÜRBIS ÖL

Heute fahren Sie ein paar Meter über die Grenze nach Oberradkersburg zur Sektkellerei.

Mitten in den sanften Hügeln der Region Slovenske Gorice finden Weinkenner ein von der Sonne verwöhntes Fleckchen Erde. Winzer und Weinkeller sind dort die Hüter des Radgona Sekts und erlesenen Tropfen wie dem Traminer und Ranina. Die Mauern erzählen dabei von ihrer beinahe 170-jährigen Geschichte. Tief in den Katakomben, unterhalb eines beeindruckenden Wasserfalls, ist die Besichtigung der einzigartigen Weinkeller ein absolutes Muss. An dieser Stelle ein Glas Schaumwein zu trinken, mit dem tosenden Wasser an der Oberfläche, durchatmen und Augen schließen ist genau das Richtige für entspannte Momente. Es ist dieser Hauch von Magie und Einzigartigkeit, der die Gefühle zu Höchstleistungen drängt. Stelzn Mittagessen in der Pechmann's alte Ölmühle wo Kürbiskernöl nach alter Tradition gepresst wird.

Der Kürbis bringt das schwarze Gold der Steiermark – das schmackhafte Kernöl. Durch ehrliches Handwerk – nach alter Tradition – veredelt Pechmann's alte Ölmühle die Kürbiskerne zu wertvollem steirischem Kernöl.

Wir zeigen Ihnen wie es gemacht wird. Sie können das frisch gepresste Kernöl verkosten und gleich ein Flascherl mit nach Hause nehmen. Außerdem besuchen Sie nach der uren Stärkung das Bauernmuseum, den Kamel und Lamahof und die unzähligen ausgestellten Oldtimer am Hof. Den Abschluss bildet noch der Besuch der Schiffsmühle Mureck mit Ihrem Bauernladen. Als Abrundung des Tages, wird Ihnen heute Abend ein 4-gängiges, feines Menü im Schloss serviert.

#### 4. Tag: VULCANO SCHINKEN & FROMAGERIE

Nach einem ausgiebigen Schlossfrühstück, Busfahrt nach Auersbach in die Vulcano Manufaktur.

Erfahren, erleben, genießen: In der Schinkenwelt wird jeder Tag zum Genuss. Schinken als Erlebnis. Die Besonderheit an Vulcano versteht man am besten, wenn man es selbst bei einer Führung erlebt. Unterhaltsame Fakten, Wissenswertes über die Produktion und der Blick in die heiligen Reiferäume machen so richtig Appetit auf die anschließende Verkostung. Anschließend Fahrt zur Buschenschank Bernhardt inklusive Schmankerlmenü. 1 Glas Burgundersekt, Vorspeise: Barrique-Schinkenteller mit Honigmelone, Hauptspeise: Steirisches Bauernbrettl, Nachspeise: Gemischter Kuchenteller und ein Stamplerl Edelfeinbrand Danach erleben Sie die Weinverkostung der Weiß und Rotweine. Am Nachmittag entdecken sie das Genuss Erlebnis „die Fromagerie“ In Österreichs erster Käsekunst-Manufaktur wird heimischer Spitzenkäse auf besondere Art veredelt. In der Fromagerie zur Riegersburg entstehen so raffinierte Käsekreationen wie Vulkanland-Bierkäse oder Zotter(sc)himmel. Ein besonderes Erlebnis: Die geführte Käseverkostung mit passender Weinbegleitung und erstaunlichen Einblicken in die Käsewelt. Heute Abend findet das Candle Light Dinner mit einem 6-gängiges Degustationsmenü inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Mokka und Hausbrand im Schloss statt.

#### 5. Tag: Heimreise

Bevor Ihre Heimreise beginnt unternehmen Sie noch einen Spaziergang durch das verträumte Örtchen Kapfenstein, anschließend VIP-Transfer zum Bahnhof und anschließende Zugreise zu Ihrem Heimatbahnhof.

---

### INKLUDIERT E L E I S T U N G E N

- => ÖBB Bahnfahrt vom Heimatbahnhof nach Fehring & retour
- => VIP-Transfer vom Bahnhof Fehring zum Schlosshotel & retour
- => 4 x Nächtigung im Schlosshotel Kapfenstein Zimmerkategorie B // => 4 x Schlossfrühstück
- => 2 x 4-gängiges feines Dinner im Schloss
- => 1 x am Abend 5-gängiges Gustiermenü mit Weinbegleitung // => 1 x am Abend 6-gängiges Degustationsmenü inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Mokka & Hausbrand
- => Bustransfers laut Programm
- => Eintritt und Führung inklusive Verkostung Schokoladenmanufaktur Zotter
- => 1 x Erlebnis Manufaktur Gölles inklusive Verkostung
- => Champagner Kellerbesichtigung mit Verkostung in Radgona
- => Heurigenjause in Pechmanns alten Ölmühle inklusive Kürbiskernölverkostung
- => Besuch von Bauernmuseum, Kamel-, Lama Zoo, Oldtimersammlung
- => Eintritt Schiffsmühle Mureck
- => Besichtigung und Verkostung Vulcano Manufaktur
- => Schmankerlmenü Buschenschank Bernhardt
- => Degustation im Weingut
- => Genusserlebnis Fromagerie

---

### PREIS PRO PERSON/DOPPELZIMMER

ab € 1.599

### EINBETTZIMMERZUSCHLAG

€ 220

Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen  
Bei Eigenanreise abzüglich € 58 p.P.

---

### TERMIN:

11. - 15. OKTOBER 2020

---

### EXKLUSIVLEISTUNG KURIER CLUB:

#### Idyllisches Schloss-Picknick mit dem Schlossherrn

##### Veranstalter: Reisebüro Kuoni GmbH

Alle Angaben verstehen sich vorbehaltlich Verfügbarkeit zum Zeitpunkt des Buchungsauftrages und somit auch vorbehaltlich Änderungen. Es gelten die allgemeinen Reisebedingungen der Kammer der gewerblichen Wirtschaft Sektion Fremdenverkehr, Abteilung Reisebüros in der letztgültigen Fassung. Mit Bezug auf §7 Abs. 1 der Reisebürosicherungsverordnung sowie für das Ergänzungsblatt zur Reisebestätigung gemäß § 7 Abs. 6 RSV erlauben wir uns, folgendes bekannt zu geben: Die Reisebüro Kuoni GmbH ist Veranstalter von Pauschalreisen im Sinne der RSV. Die uns rechtlich auferlegten Informationspflichten werden in vollem Umfang erfüllt: Kuoni wurde unter der Eintragsnummer 1998/0272 in das Veranstalterverzeichnis des BMWFJ eingetragen. Gemäß der Reisebürosicherungsverordnung (RSV) sind Kundengelder bei Pauschalreisen der Reisebüro Kuoni GmbH. Unter folgenden Voraussetzungen abgesichert: Die Anzahlung erfolgt frühestens elf Monate vor dem vereinbarten Ende der Reise und beträgt maximal 20% des Reisepreises. Die Restzahlung erfolgt frühestens zwei Wochen vor Reiseantritt. ACHTUNG! Gesonderte Stornobedingungen, (ersetzen Punkt A.7.1.c.1. der Allg. Reisebedingungen ARB 92): Bis 31. Tag vor Reiseantritt 60% (statt 10% lt. ARB), ab 30. Tag vor Reiseantritt 100% (statt 65% bis 4. Tag bzw. 85% ab 3. Tag lt. ARB) Versicherer und Abwickler: Mondial Assistance Reiseversicherungen Niederlassung für Österreich, Pottendorfer Straße 25-27,, 1120 Wien, e-mail: service.at@mondial-assisatance.at, Tel. +43/1/525 03 0, Fax +43/1/525 03 999, Polizznummer I 188. Wir nehmen an keiner Versicherungsgemeinschaft teil und haben daher eine Bankgarantie bei der Erste Bank abgeschlossen. Die Anmeldung sämtlicher Ansprüche ist bei sonstigem Anspruchsverlust innerhalb von 8 Wochen ab Eintritt einer allfälligen Insolvenz beim Abwickler vorzunehmen. Preis- und Programmänderungen vorbehalten. Tarifstand: Juni 2020 Alle Preisangaben sind in Euro und gelten pro Person. Druckfehler vorbehalten!