

Faszinierendes Waldviertel & Koch- und Brot-Workshop

GEA Waldviertler – Sonnentor – Faszinierende Gärten – BIO Brotbackschule Waldviertel: Es lebe die Vielfalt!

Das obere Waldviertel – dort, wo die Welt noch in Ordnung ist – gilt als einer der bezauberndsten Winkel Österreichs. Die sanften Hügel, Wiesen, Felder und Wälder sowie seine Ursprünglichkeit haben es über die Grenzen hinaus berühmt gemacht. Erleben Sie mit uns *Ihr grünes Wunder*. Als Höhepunkte stehen ein Koch-Workshop mit TV-Biogartenexpertin Angelika Ertl und ein Brotback-Workshop in Waldviertels 1. BIO Brotbackschule auf dem Programm. Gemeinsam entdecken wir die Liebe zum traditionellen Handwerk, erfahren herausragendes grünes Fachwissen und dürfen an der Begeisterung unserer Gastgeber teilhaben.

Reisetermin: 05.09. – 08.09.2023 | mit TV-Biogärtnerin Angelika Ertl



Das Besondere dieser OLIVA Gartenreise:

- Koch-Workshop mit Angelika Ertl
- Besuch bei der Arche Noah in Schiltern
- GEA Waldviertler Akademie
- Kittenberger Erlebnispark
- Naturpark Hochmoor Schrems & Sonnentor
- Brotbackkurs in der 1. BIO Brotbackschule Waldviertel
- Gruppe: 15 – 25 Personen

Raus aufs Land, rein in die Welt der Bio-Vielfalt!

Unser Reiseprogramm

1. Tag, Dienstag, 05.09.2023: Arche Noah Schiltern – Hochmoor Schrems – GEA Waldviertler Akademie

Wir fahren über die Südbahn, durch die Wachau und bis Schiltern, wo wir die **Arche Noah** besuchen, einen Verein, der sich seit über 20 Jahren für den Erhalt alter Kulturpflanzen einsetzt. Auf einer einstündigen Führung erfahren wir alles Wissenswerte über diesen Verein, besuchen den wunderschön angelegten Garten und können natürlich zahlreiche Sortenraritäten erwerben. Danach geht es weiter nach Schrems. Um richtig in Schwung zu kommen, unternehmen wir einfache Wanderungen im **Naturpark Hochmoor Schrems**. Hier kann man abschalten und Natur pur genießen. Neben zahlreichen Tümpeln und Teichen ist die Flora und Fauna der Moorlandschaft besonders eindrucksvoll. Am frühen Abend erreichen wir dann Gmünd. Unser Gastgeber, die **GEA Waldviertler Akademie**, heißt uns im Waldviertel willkommen. Nach dem Beziehen unserer Zimmer genießen wir ein frisch gekochtes, biologisches Abendessen. (-/-/A)

2. Tag, Mittwoch, 06.09.: Führung durch die GEA Waldviertler Akademie – Sonnentor – Koch-Workshop

Nach unserem Frühstück unternehmen wir eine Führung durch die GEA Waldviertler Schuhwerkstatt. Hier erfahren wir einen tiefen Einblick in die Schuhproduktion, wie handwerkliches Geschick, technisches Know How im Umgang mit den Maschinen und letztlich wie viel Ausdauer und Arbeit in der Herstellung eines echten Waldviertlers stecken. Danach fahren wir nach Sprögnitz, wo wir unser Mittagessen in der Bio Leibspeis von Sonnentor einnehmen. Nach dem Mittagessen geht es weiter zu Sonnentor. **Sonnentor** stimmt uns mit einer Tasse Tee auf das Unternehmen ein, bevor wir hinter die Kulissen schauen dürfen. Von den getrockneten Kräutern bis zum fertigen Teesackerl begegnen uns bei dieser Führung durch den mehrfach ausgezeichneten und nachhaltigen Betrieb viele, viele Hände. Anschließend können wir uns mit Kräutermischungen u.v.m. für den Koch-Workshop mit Angelika Ertl eindecken. Wir bekochen uns selbst – und genießen unsere selbst zubereitete Mahlzeit. (F/-/A)

3.Tag, Donnerstag, 07.09.: Ein Dorf und seine Blume – Mohndorf Amschlag – Führung beim Gemüsegärtner Tristan Toé/Biosain

Heute reisen wir weiter in den südlichen Teil vom Waldviertel. Zuerst sind wir zu Gast im bekannten Mohndorf Amschlag, spazieren durch einen Mohngarten, sowie zum längsten Mohnblumengemälde. Anschließend gibt es natürlich auch die Möglichkeit zum Einkauf im Mohnbauernladen. Danach fahren wir weiter



nach Gars am Kamp. Auf einem versteckten Flecken Erde im Kamptal baut Tristan Toé mit seiner Frau Jahwezi Graf jedes Jahr mehr Gemüsearten an. Biosain – so der Name des Unternehmens, in dem auch Osain, der Yoruba-Gott der Pflanzen, enthalten ist – ist ständig in Bewegung. Auf jeden Erdapfel, die er mit den Händen aus der Erde zieht, folgt noch eine in anderer Farbe, auf Rote Rüben der Sellerie, auf Kartoffeln die Artischocken und natürlich die Paradeiser: 150 verschiedene Sorten baut er auf seinem Hof am Wachtberg im Kamptal an. Nach einer

Wissenswerten Führung fahren wir zurück zu unserem Hotel. (F/-/A)

4. Tag, Freitag, 08.09.: 1. Waldviertler BIO-Brotbackschule/Workshop – Kittenberger Erlebnispark – Heimreise

Gestärkt durch unser Bio-Frühstück starten wir nach Drosendorf an der Thaya zur 1. **BIO-Brotbackschule**. Hier tauchen wir während unseres 3-stündigen Workshops ein in die Welt von knusprigem-duftendem Brot und Gebäck, hergestellt aus wertvollen Zutaten und nach alter **Handwerkstradition**. Unter professioneller Anleitung beschäftigen wir uns mit der Auswahl des richtigen Mehls, mit dem Ansetzen und Führen von Anstellgut und Sauerteig und mit Handwerkstechniken. Dazu erfahren wir die neuesten Erkenntnisse über **Bio-Landbau** und lebendigen Boden.



Schließlich geht es weiter in den Raum Krems zu den **Kittenberger Erlebnispark**. Sehen, Hören, Tasten, Schmecken und Riechen: Diese Gärten überraschen und erfreuen die Besucher. Zahlreiche ganz unterschiedliche Themengärten bieten viele Anregungen für den eigenen Garten. Das Bistro sorgt für Gemütlichkeit und Erholung zwischendurch. Am späten Nachmittag treten wir mit vielen grünen Eindrücken die Heimreise an. (F/-/-)

Enthaltene Leistungen:

- Busfahrt im modernen Reisebus ab/bis Steiermark, via Wien (mögliche Einstiegsstellen: Graz, Gleisdorf, Hartberg, Wiener Neustadt, Guntramsdorf, Wien)
- 2 Nächte in der GEA Akademie/Hotel Post, Schrems
- Verpflegung: 3 x Frühstücksbuffet, 2 x Abendessen
- Reisebegleitung: TV-Biogärtnerin Angelika Ertl
- Koch-Workshop mit Angelika Ertl
- leichte Wanderung im Hochmoor Schrems
- Eintritt mit Führung GEA Waldviertler Schuhwerkstatt
- Eintritt mit Führung Arche Noah
- Eintritt mit Führung Sonnentor
- Eintritt mit Führung Kittenberger Erlebnispark
- Brotbackkurs/Workshop
- alle Steuern und Gebühren

Preis pro Person im Doppelzimmer EUR 499,-

Preis pro Person im Einzelzimmer EUR 570,-

Nicht enthaltene Leistungen:

- Reise- und Stornoversicherung
- Persönliche Ausgaben, wie Getränke, Mahlzeiten, Trinkgelder, etc.

Sie haben noch Fragen? – Gerne sind wir für Sie da!

Buchung & Kontakt: Oliva Reisen | Warnhauserstraße 10, 8073 Feldkirchen bei Graz, Austria | +43 (0) 316/29 109 52
mail@olivareisen.at | www.olivareisen.at | Montag – Freitag | 09.00 Uhr – 12.00 Uhr und 12.30 Uhr – 15.00 Uhr
Veranstalter: Oliva Reisen, GISA-Zahl: 19872964

**Diese Informationen wurden mit viel Sorgfalt zusammengestellt.
Für Vollständigkeit und Richtigkeit kann keine Gewähr übernommen werden.
Programmänderungen vorbehalten.**