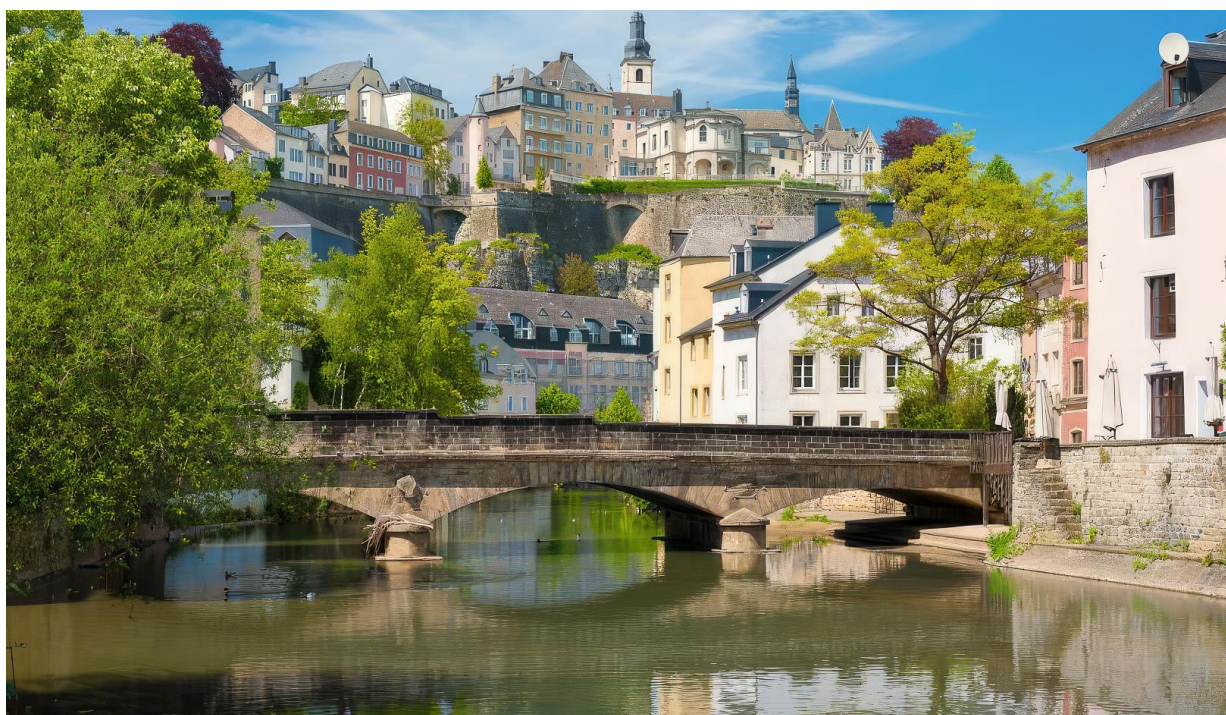




Montag, 30.09. – Donnerstag, 03.10.2024

## Genussreise in die Wein- und Kulturstadt Luxemburg

Erleben Sie eine moderne Stadt mit internationalem Flair



Warum Sie unbedingt nach Luxemburg kommen sollten? Weil Sie hier viel erleben können, in einem Land, in dem die Wege kurz und die Eindrücke groß sind. Ein kleines Land im Herzen Europas, das tiefe historische Wurzeln hat und sich konstant weiterentwickelt. Wir besuchen historische Orte und genießen kulinarische Spezialitäten. Kunst und Kultur erleben, durch Museen flanieren und inspiriert und mit neuen Eindrücken erfüllt den Kopf frei bekommen. UNESCO-Welterbe zum Anfassen, alte Festungsmauern und moderne Architektur, Tradition und Einflüsse aus aller Herren Länder. Ein besonderes Erlebnis ist ein Kochseminar im Sterne-Restaurant von Léa und Louis Linster. Nah und mit gespannter Neugier lässt man sich hier auf die elegante Küche des Hauses ein. Abgerundet werden die Kulturtage durch Weinspezialitäten und edlen Cremant, der in der Moselregion hergestellt wird. Entspannter Tiefgang auf einem Genussstrip in dem einzigen Großherzogtum der Welt.

**Die Stadt Luxemburg** (luxemburgisch: Stad Lëtzebuerg, französisch Ville de Luxembourg) ist die Hauptstadt des Großherzogtums Luxemburg. Mit 128.494 Einwohnern (Stand Januar 2022) ist sie die größte Stadt des Landes. Knapp 20 Prozent der Gesamtbevölkerung Luxemburgs leben in der Hauptstadt. Luxemburg ist Verwaltungssitz des gleichnamigen Kantons und war es auch für den gleichnamigen Distrikt bis zu seiner Abschaffung am 3. Oktober 2015. Luxemburger nennen ihre Hauptstadt meist nur D' Stad („die Stadt“). Neben Brüssel und Straßburg ist sie Verwaltungssitz der Europäischen Union mit Sitz und Tagungsort zahlreicher europäischer Institutionen. Daneben ist Luxemburg ein wichtiger Finanzplatz. 2020 waren rund 70 Prozent der Einwohner Ausländer; Menschen aus über 160 Nationalitäten leben in der Hauptstadt.



# Programmablauf

## 1. Tag Mo, 30.09.2024 Anreise – Europaort Schengen – Cremant Weinprobe

Die kleine Reisegruppe trifft sich direkt in Luxemburg. Das Genusswochenende beginnt mit einer Fahrt in den Ort Grevenmacher an der Mosel. Hier besuchen wir den tropischen **Schmetterlingsgarten** mit seinen bunten Blumen - ein Ort zum Träumen. Schlendern Sie durch den Garten und lassen sich von Hunderten exotischer Schmetterlinge begeistern. Außerdem leben in diesem kleinen Paradies chinesische Zwergwachteln, Chamäleons, Schildkröten und verschiedene Vogelarten. Ein nettes kleines **Cafe** bietet süße und herzhafte Snacks an.



Wir setzen die Fahrt an der Mosel entlang zu einem beliebten **Weingut in Remich** fort. Im erfrischenden Halbdunkel der in Fels gehauenen, unterirdischen Galerien, wird das Geheimnis der hohen Qualität der **Weine und Crémants** offenbart. Welcher Ort ist besser geeignet, um die nach traditioneller Herstellungsmethode produzierten Schaumweine zu entdecken? Wir verkosten verschiedene Weine von **Saint Martin**. Dazu werden frische Trauben, schmackhafter **Käse** und knuspriges Baguettebrot gereicht.



Ganz in der Nähe wurde Geschichte geschrieben. Das 1985 unterzeichnete **Schengen-Abkommen** ist auf der ganzen Welt bekannt und ein wahres Symbol für die Freizügigkeit und die Aufhebung der Binnengrenzen der Europäischen Union. Aber Schengen ist in erster Linie ein kleines Winzerdorf in der luxemburgischen Moselregion mit malerischem Charme.





## 2. Tag Di, 01.10.2024 Stadtführung zu Fuss – Kasematten - Weinprobe

Wir starten den Tag mit einer **Führung zu Fuß durch die Altstadt** von Luxemburg. Die Befestigungsanlagen und ihre antiken Viertel gehören seit 1994 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Diese städtische Einheit vereint wie nirgendwo sonst historische, mittelalterliche, klassische und zeitgenössische Architekturstile.



Die **Schokoladenmanufaktur Genaveh** liegt auf unserem Weg. Hier werden auf traditionelle Weise sehr hochwertige Schokoladen produziert. Man lässt sich von französisch-belgischen Trends inspirieren. Da muss man einfach eine Kostprobe machen!



Dann beginnt unsere Zeitreise unter die Erde. Der Ursprung der **Petruss-Kasematten** geht auf die Zeit zurück, als die Spanier die mittelalterlichen Festungswerke modernisierten und große Bastionen wie die des Beck errichteten. Dieses Festungswerk ist eine der wenigen weitgehend erhaltenen Festungsanlagen Luxemburgs. Der Festungsbauer Vauban gab den Petrus-Festungen ihre heutige Form. 1746 entstanden die als "Batterie de la Pétrusse" bezeichneten Kasematten. Nach der Schleifung der Festung, begnügte man sich damit, die Schießscharten zuzumauern. Danach blieben noch rund 17 km der Kasematten erhalten.





Nach all den interessanten Eindrücken stärken wir uns in dem **Traditionsgasthaus Kaempff-Kohler** beim Mittagessen. Dann ist es Zeit für eine Ruhepause oder eigene Entdeckungen in den hübschen Einkaufsgassen.

Der Abend beginnt mit einer **Weinverkostung** unweit des Hotels. Hier können wir unser Wissen um den Luxemburger Weißwein vertiefen, bevor wir gemeinsam zum Abendessen in ein gutes Restaurant gehen.



### 3. Tag **Mi, 02.10.2024** **Kochseminar bei und mit Léa Linster und Sohn**

Der heutige Tag ist der hohen Kochkunst gewidmet. Seit 30 Jahren heißt die Familie Linster Ihre Gäste in Ihrem Sterne Restaurant etwa 10 km von Luxemburg Stadt entfernt willkommen. In Frisange erwartet Sie allerhöchste Kulinarik, herzliche Gästebetreuung und eine entspannte Atmosphäre. Mittlerweile kocht der Küchenchef und jüngster **Sterne-Koch Luxemburgs Louis Linster** mit seinem Team auf kreative und anspruchsvolle Weise. Höchste Produktqualität, Harmonische Kombinationen haben oberste Priorität. Es wird ein Drei-Gänge-Menü zubereitet, das mit **korrespondierenden Weinen** eingenommen wird. Als Geschenk erhält jeder Teilnehmer eine Kochschürze sowie ein Kochbuch. Das Seminar endet am Nachmittag.



Ruhepause oder Zeit für eigene Entdeckungen.

Wer mag besucht am frühen Abend das **Musée d'Art Moderne Grand-Duc Jean**, das im modernen Stadtviertel Kirchberg liegt.

Der letzte Abend steht zur freien Verfügung.





**4. Tag Do, 03.10.2024 Stadtmuseum Letzeburg - Abreise**  
Heute besuchen wir gemeinsam eines der bedeutendsten Museen in der Stadt - das **historische Stadtmuseum Letzeburg**.



Am Nachmittag heißt es Abschied nehmen. Eine genussvolle Kulturreise in eine besondere europäische Hauptstadt geht mit vielen neuen Eindrücken zu Ende.



### Hotel Simoncini\*\*\*\*

Dieses neue weiße Kunst-Hotel befindet sich im Herzen der Stadt, ganz in der Nähe vom Geschäfts- und Einkaufsviertel. Sie erwarten helle Design-Zimmer, eine stilvolle Lobby und moderne Kunst. Morgens gibt es eine große Auswahl beim Frühstück. Die Rezeption ist rund um die Uhr besetzt. Busse und U-Bahnstation sind nur wenige Gehminuten entfernt. Auch zu den Regierungs- und EU-Gebäuden gelangt man in wenigen Minuten.



### Leistungen

- 3 x Übernachtungen im Luxemburger Stadthotel Simoncini\*\*\*\* im Doppelzimmer
- 3 x Frühstück
- 3 Tage Reiseleitung von/bis Luxemburg
- 2 Abendmenüs in guten Restaurants
- 1 Mittagessen im Kaempff-Kohler-Traditionshaus
- Fünfstündiges Kochseminar im Restaurant Linster mit beiden ausgezeichneten Köchen
- Kochbuch und Kochschürze von Léa Linster
- Besuch des Musée d'Art Moderne Grand-Duc Jean in Kirchberg, Luxemburg-Stadt
- Besuch und Führung des historischen Museums Letzebuerg
- Eintritt Schmetterlingsgarten in Grevenmacher
- Weinprobe im Weingut Saint Martin in Remich mit Käse, Trauben und Baguette
- Weinprobe in Luxemburg-Zentrum
- Kostprobe Schokoladenmanufaktur
- Alle Transferfahrten vor Ort

**Preis: 2.200 € im Doppelzimmer, EZZ 300 €, mind. 8 Teilnehmer**

Nicht enthalten: Trinkgelder, Getränke zum Essen

optional: Flug nach Luxemburg, Zusatznacht im Hotel, Reiseversicherung

