



VLT Verbandsreise entlang Italiens Westküste bis Sizilien – Genuss, Kultur und Landwirtschaft hautnah

1. Gruppe: Donnerstag – Sonntag, 16. – 26. April 2026
2. Gruppe: Donnerstag – Sonntag, 30. April – 10. Mai 2026
3. Gruppe: Donnerstag – Sonntag, 28. Mai – 7. Juni 2026



Entdecken Sie Italiens Westküste und den Süden auf einer einzigartigen Reise: Von den sanften Hügeln der Maremma, entlang der Küste von Salerno, durch das ländliche Kalabrien bis auf die vielseitige Insel Sizilien. Wir besuchen einen Büffelbetrieb und degustieren frischen Mozzarella, sehen die Maremma-Rinder auf der Weide und verkosten Risotto aus eigenem Anbau, lernen die Geheimnisse des Zitrusfrüchte- und Olivenanbaus kennen, erleben die einzigartige Cipolla Rossa di Tropea direkt vom Feld, entdecken die aromatische Bergamotte, besichtigen Weingüter und geniessen typische Spezialitäten, die seit Generationen nach regionalen Traditionen hergestellt werden.

1. Tag – Donnerstag

Die Hinfahrt führt Sie von der Ostschweiz in den Süden der Toscana nach Marina di Grosseto. Abendessen und Übernachtung.

2. Tag – Freitag

Den heutigen Tag starten Sie mit einer Besichtigung eines Familienunternehmens, welches Schafe haltet und aus deren Milch feinsten Käse herstellt. Danach geniessen Sie einen Imbiss mit Weinverkostung mitten in den Reben der Maremma. Am Nachmittag haben Sie Zeit, an der Promenade von Grosseto zu flanieren, bevor Sie am späteren Nachmittag zu einem Rinder-Betrieb fahren. Unter anderem wird hier auch Reis angebaut. Nach dem Betriebsrundgang dürfen Sie sich auf einen gemütlichen Abend mit feinem Essen freuen.

3. Tag – Samstag

Nach dem Frühstück geht die Fahrt weiter in Richtung Süden. Im Raum von Rom werden

Sie auf den grünen Hügeln von Artena einen 50 Hektar grossen Milchwirtschaftsbetrieb besichtigen und es wird ein Mittagsimbiss serviert. Frisch gestärkt geht es im Car weiter nach Salerno. Abendessen und Übernachtung.

4. Tag – Sonntag

Sie durchqueren die malerische Region vom Golf von Sorrento und fahren südwärts nach Kalabrien mit einem kleinen Mittagessen unterwegs. Auf einem Gemüse- und Obstbetrieb wird Ihnen der Anbau der berühmten roten Zwiebel, die «Cipolla Rossa di Tropea», gezeigt. Sie zeichnet sich durch ihren milden, süssen Geschmack und ihre leuchtend rote Schale aus und wird vor allem entlang der tyrrhenischen Küste Kalabriens angebaut. In Tropea beziehen Sie Ihr Zimmer. Abendessen und Übernachtung.

5. Tag – Montag

Ganz im Süden von Kalabrien besichtigen Sie in einer abwechslungsreichen Landschaft einen weiteren Betrieb. Bergamotte ist eine Zitrusfrucht, die in einem schmalen Streifen der ionischen Küste Kalabriens angebaut wird. Der Hof besitzt 15 Hektar Bergamotte-Haine, Anlagen zur Gewinnung von ätherischen Ölen und Säfte, Abfüllanlagen und Kühlanlagen zur Konservierung und Lagerung der Säfte. Danach gemeinsames Mittagessen am Meer. Den Nachmittag verbringen Sie individuell an der Küste. Geniessen Sie in einem Strandlokal einen Aperol Spritz, flanieren Sie durch die hübschen Gässchen und geniessen Sie das «Dolce far niente». Den Abend verbringen Sie individuell in Tropea.

6. Tag – Dienstag

Heute Morgen steht die Fährüberfahrt nach Sizilien auf dem Programm. Nach einer rund 20-minütigen Fahrt haben Sie die grösste Insel Italiens erreicht. Nach einem individuellen Essen in Messina fahren Sie in den südlichen Teil der Insel. In der Region Ragusa besichtigen Sie einen Hof, der Pionier der Büffelizeucht auf Sizilien ist. Nach einem Betriebsrundgang werden Sie zu Tisch gebeten und verwöhnt mit einem mehrgängigen Abendessen. Weiterfahrt nach Gela, wo Sie Ihr Zimmer beziehen.

7. Tag – Mittwoch

Heute fahren Sie weiter in den Westen von Sizilien durch eine äusserst vielfältige Region. Von kargen Hochebenen über fruchtbare Täler bis hin zu herrlichen Küstenlinien voller Farbe und Intensität. Getreide, Olivenbäume und Weinreben prägen diese Region. Unterwegs machen Sie Halt auf einem Hof. Hier wird Olivenöl produziert, aber Sie sehen auch Zitrusplantagen mit Orangen, Zitronen, Grapefruits und sogar Mandarinen. Tropische Obstbäume wie Avocados, Mangos, Guaven und Passionsfrüchte gedeihen ebenfalls. In Trapani beziehen Sie Ihr Zimmer direkt am Meer. Abendessen und Übernachtung.

8. Tag – Donnerstag

Nach dem Frühstück besichtigen Sie den letzten Betrieb dieser Reise. Seit drei Generationen produziert die Azienda hochwertige Produkte wie natives Olivenöl, Trauben, gelbe Melonen und verschiedene Getreidesorten, darunter grüne, rote und graue Linsen, Kichererbsen und Weizen.



Nach einem Essen direkt am Meer verbringen Sie den Nachmittag in der «Salzpfanne» Trapanis. In den Salinen, die sich über eine Fläche von etwa 1 000 Hektar erstrecken, verbinden sich seit Jahrtausenden das Wissen und die Tradition des Menschen, um harmonisch mit der Natur das Meersalz von Trapani zu erzeugen. Tatsächlich wird hier der grösste Teil des Produkts hergestellt, das von der gesamten italienischen Lebensmittelkette verwendet wird und dann in den Regalen der Supermärkte, Feinkostläden und Restaurants auf der ganzen Welt zu finden ist. Den Abend verbringen Sie gemeinsam in einem Restaurant in Trapani und geniessen ein Mehrgangsmenü.

9. Tag – Freitag

Den heutigen Morgen können Sie gemütlich starten. Es bleibt Zeit sich im lebhaften Küstenstädtchen Trapani mit den barocken Palästen, engen Gassen und seiner lebendigen Uferpromenade umzusehen und ein Souvenir für die Liebsten zu kaufen. Fahrt nach Palermo, wo Sie mit der Reiseleitung noch einen Rundgang durch die Stadt unternehmen können, bevor es heisst «Leinen los». Übernachtung in Aussenkabinen auf der Fähre.

10. Tag – Samstag

Geniessen Sie die Annehmlichkeiten an Bord und die faszinierende Überfahrt auf dem Mittelmeer. Am späteren Nachmittag nähert sich das Schiff dem Hafen von Genua, einem der

bedeutendsten Häfen Italiens. Freies Abendessen und Übernachtung in Genua.

11. Tag – Sonntag

Frisch gestärkt vom einladenden Frühstücksbuffet und zahlreichen Reiseeindrücken nehmen Sie die Heimfahrt in Angriff. Via Mailand – Chiasso erreichen Sie das Tessin. Auf verkehrstechnisch bester Route fahren Sie zurück an Ihren Einsteigeort.



Preis pro Person

Arrangement im DZ	CHF 2 650.–
Einzelzimmerzuschlag	CHF 415.–
Annullierungs- und SOS-Schutz	www.erv.ch

Inbegriffene Leistungen

- ✦ Carfahrt in modernem Rattin Comfort-Class-Reisecar mit WLAN
- ✦ 9x Übernachtung mit Frühstücksbuffet in sehr guten Mittelklassehotels
- ✦ 1x Fährüberfahrt Palermo – Genua in Aussenkabinen
- ✦ 7x Abendessen im Hotel oder ausserlesenen Restaurants inkl. Getränke (Wasser, ¼ Wein, Kaffee)
- ✦ 5x Mittagsimbiss

- ✦ Fährüberfahrt Kalabrien – Sizilien
- ✦ Alle Besichtigungen inkl. Eintritte
- ✦ Degustationen und Verkostungen
- ✦ Führung Saline Trapani
- ✦ Deutschsprachige Reiseleitung vom 3. – 9. Tag
- ✦ Durchgehende Rattin-Reisebegleitung

Das dürfen Sie erwarten

Wie gewohnt dürfen Sie sich auf ausserlesene Hotels, spannende Besichtigungen von Sehenswürdigkeiten und landwirtschaftlichen Betrieben, das Kennenlernen und Probieren der regionalen Spezialitäten, eine durchgehende deutschsprachige Reiseleitung, eine für Ihr Wohl sorgende Reisebegleitung, eine

sorgfältige und detaillierte Planung und das grosse Know-how, Fahrkönnen und Herzblut unseres langjährigen Chauffeurs und Mitorganisator Jonas Waldmeier freuen.

Anmeldung

Die Möglichkeit für die Anmeldung finden Sie auf unserer Website **www.rattin.ch** oder Sie erreichen mich per E-Mail unter **leila.wanner@rattin.ch** sowie telefonisch jeweils montags und donnerstags unter **052 633 00 08**.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung bis spätestens **Ende Februar 2026**