



MOMENTAUFNAHME

Die Strandkorbverleiher haben an Schleswig-Holsteins Nordseeküste die Sommer-Saison eröffnet. Im nordfriesischen St. Peter-Ording wuchteten Mitarbeiter der Tourismus-Zentrale am Mittwoch die ersten Strandkörbe an ihre Plätze. Im Sommer wird es hier rund 1300 Strandkörbe geben.

NEWS

Schwimmen mit Haien

Im Ningaloo Reef, UNESCO Weltenerbe an der Westküste Australiens, können Urlauber jedes Jahr von März bis Juli mit Walhaien schwimmen und schnorcheln. Die Walhaie können bis zu sieben Meter groß und bis zu zwölf Tonnen schwer werden. Reise-Infos: www.fti.de

Abzocke auf Gran Canaria

In Puerto de Mogán oder Playa del Inglés werden Urlauber jetzt auf der Straße angesprochen, erhalten ein Rubbellos und haben angeblich ein Smartphone oder eine Reise gewonnen. Dabei handelt es sich jedoch um Betrug. Oft stecken teure Verkaufsanstaltungen dahinter, bei denen sofort eine Anzahlung verlangt wird.

Ostern: Ritterfestspiele

Feurige Rösser, spitze Lanzen und klirrende Schwerter gibt es vom 19. April bis zum 22. April bei den legendären Ritterfestspielen auf Burg Rabenstein zu sehen. Highlight ist die tägliche Reitershow für Jung und Alt. Oder das Speisen in der Burgenschänke und Basteln in der Osterhasenwerkstatt. Infos: www.burgrabenstein.de

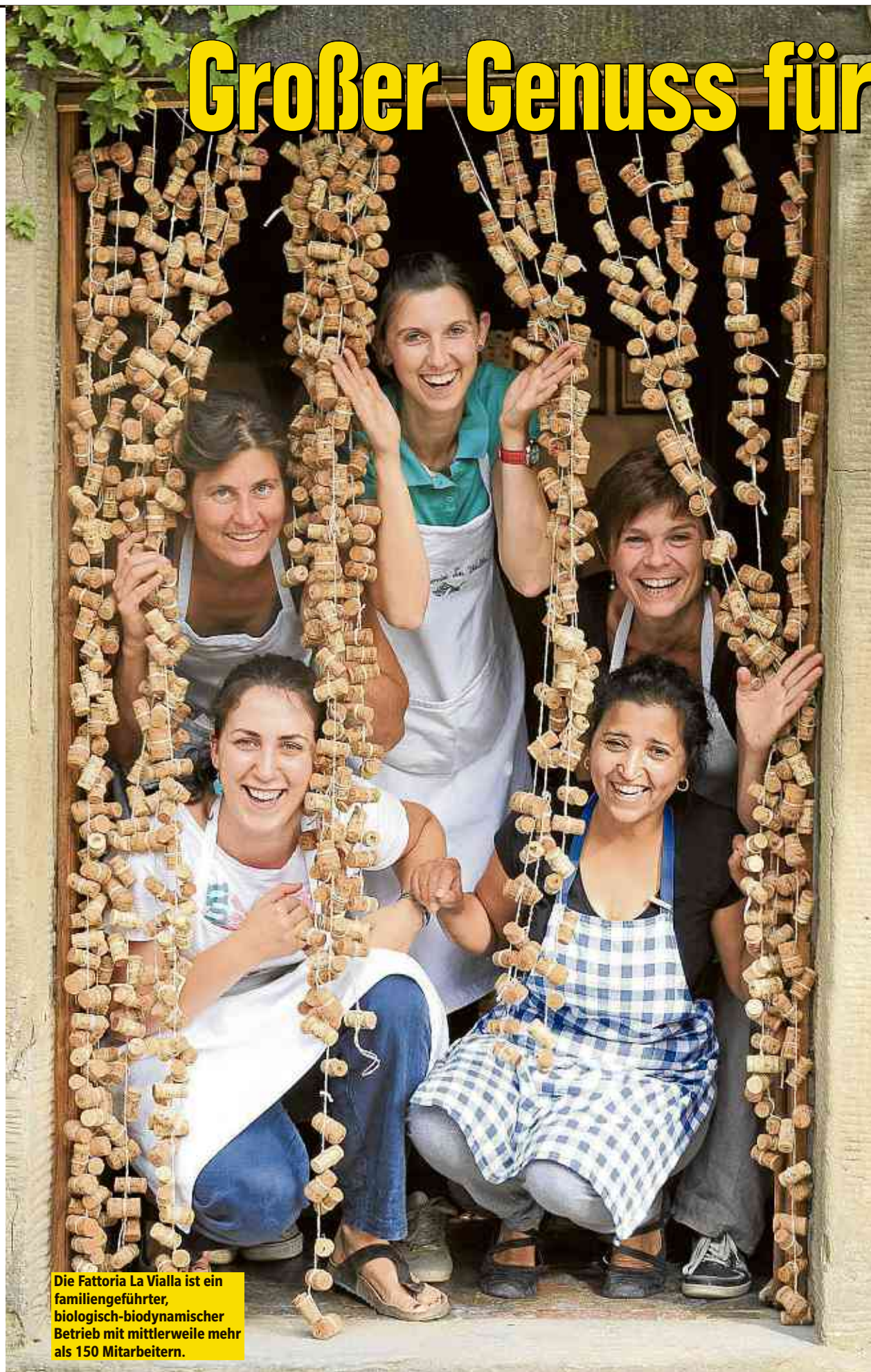
Visumfrei nach Sri Lanka

Deutsche Urlauber in Sri Lanka benötigen vom 1. April an kein Visum mehr. Diese Regelung gilt aber nicht generell, sondern zunächst nur für sechs Monate. Die Regierung will damit Buchungsanreize für die Nebensaison schaffen.

REISEMARKT

REISEPOST

Westerland/Sylt, schöne FeWo's, ruhige, strandnahe u. zentrale Lage. ☎ 04651-5365, www.sylt-blum.de



Die Fattoria La Violla ist ein familiengeführter, biologisch-biodynamischer Betrieb mit mittlerweile mehr als 150 Mitarbeitern.

Großer Genuss für Gaumen und Seele

La Violla in der Toskana ist ein malerisches Feinschmecker-Paradies für die ganze Familie

Von HEIDI FRIEDRICH

Es fühlt sich so an, als käme man nach Hause. Die Fattoria La Violla bei Arezzo in der Toskana ist mehr als nur ein Bauernhof mit Weinbergen und Olivenhainen. Hier gehört dazu, wer sich mit an den reich gedeckten Tisch unter Zöpfen getrockneter Peperoni, Maiskolben, Zwiebeln und Knoblauch setzt. Und man will dann eigentlich gar nicht mehr aufstehen: Traubensaft, Penne mit roter Pesto, Salat mit Ziegenkäse und Schinken und noch oben drauf Cantucci... Die La Viollaner kredenzen alles, was ein deutsches Toskana-sehnsuchtsvolles Herz begehrt.

Um eines der Ferienhäuser auf dem rund 1600 Hektar großen Gelände der La Violla zu ergattern, muss man schon mindestens im Vorjahr buchen. Die Häuser liegen verteilt im Wald auf dem Berg versteckt oder in der Ebene in der Nähe der Felder. Wer seinem eigenen Auto die teils sehr kurvigen, holprigen und engen Wege nicht antun will, dem stehen kleine Fiats zur Verfügung. Am Haus angekommen, hat man wirklich, ja tatsächlich, seine Ruhe. Weit und breit nur toskanische Natur. Für die Selbstverpflegung, falls man die hier bei all dem Angebot überhaupt in Anspruch nehmen wollte, steht schon ein Korb mit einer herrlichen Auswahl an Hofprodukten bereit, der Spumante im Kühlschrank.

Die Häuser sind landestypisch, gemütlich und sauber. Am sommerlich-lauen Abend trifft man sich schon wieder unten im Kernbereich der La Violla, dort, wo für alle und den Vertrieb den ganzen Tag über gekocht und gebacken wird. Eine lange Tafel lädt wieder ein, dieses Mal gibt es mehrere warme Gerichte und Vorspeisen und Weine. Dann aber, nicht wie mittags für alle, nur für die Hausgäste von La Violla. Mehrere Kinder spielen auf dem Spielplatz und die

etwa 30 Erwachsenen lernen sich kennen und stoßen miteinander an. Weit und breit keine richtige Straße und kein Lärm. Nur die Grillen zirpen laut. Die perfekte Kulisse für ein perfektes köstliches Mahl.

Die Familie Lo Franco hat in der Toskana Bio-Geschichte geschrieben. Schon die Eltern der jetzigen Geschäftsführer, die drei Brüder Gianni, Antonio, Bandino, fingen in den frühen 70er Jahren damit an, nach ökologischen Richtlinien, gar nach dem Mondkalender, ihr Land zu bestellen. Was idealistisch begann, ist heute ein ständig wachsender Betrieb mit mehr als 160 festen Mitarbeitern. Vor Ort ist die biologisch-dynamische Massenherstellung und -vermarktung nicht zu spüren. Die Atmosphäre, die als Idylle inszeniert erscheint, ist aber so schön stressfrei und familiär, dass daran gar nichts falsch erscheint. Wie auf einem normalen Bauernhof schlafen Katzen an sonnigen Stellen, ein Pfau stolziert ruhig umher, Hühner gackern, Mehl- und Ölmühle sind in Gang.

Berühmt ist La Violla aber auch für sein Olivenöl und seine Weine, die regelmäßig für ihre Spitzenqualität ausgezeichnet werden, so zum Beispiel wieder 2017 von der Berliner Wein Trophy als „Bester Produzent ökologisch“. Aber auch die Tomatensoßen und Nudeln sind Verkaufsschlager. 80 Prozent aller verkauften Produkte werden in Deutschland konsumiert. Die Produkte kaufen nicht nur die Touristen vor Ort. La Violla versendet auch per Internet und betreibt Speisekammern in Frankfurt am Main und in Horb am Neckar. Für den Geschmack müsste man also gar nicht weit reisen, aber wer möchte schon auf den Geruch der Zypressen und das Zirpen der Grillen verzichten, wenn sich der Chianti Superiore auch in der toskanischen Abendsonne genießen lässt.

Diese Reportage wurde unterstützt von La Violla. Infos: www.laviolla.it



Täglich frische Zutaten werden zu Köstlichkeiten verarbeitet.



Aus den Waben der Bienenhäuschen entsteht köstlicher Honig.

SUPER SALE

AUSZEIT KURS OSLO: SPAREN SIE LOS!

30€ SPAREN

79€

p. P. ab
statt 109€



MINI-KREUZFAHRT OSLO

Das besondere Kreuzfahrt-Erlebnis mit der einzigartigen Mischung aus Wellness, Show und Kulinarik jetzt zu einem sensationellen Preis! Auch inklusive Halbpension buchbar. **Reisedauer:** 2x Übernachtung an Bord, täglich ab Kiel

p. P. ab
79€
statt 109€



MINI-KREUZFAHRT OSLO INKL. HOTEL

Verbinden Sie Ihre Mini-Kreuzfahrt Oslo mit einer Übernachtung im Hotel: Mehr Zeit für eine der vielseitigsten Metropolen Europas! Weitere Nächte hinzubuchbar.

Reisedauer: 2x Übernachtung an Bord und 1x Übernachtung in Oslo, täglich ab Kiel

p. P. ab
175€
statt 205€

Jetzt bis 24.03.19 buchen!

colorline.de 0431-7300 100 Reisezeitraum: April bis Juni

Color Line GmbH, Norwegenkai, 24143 Kiel *zzgl. 18€ Buchungsgebühr, online kostenfrei