Rinderzuchtverband Salzburg

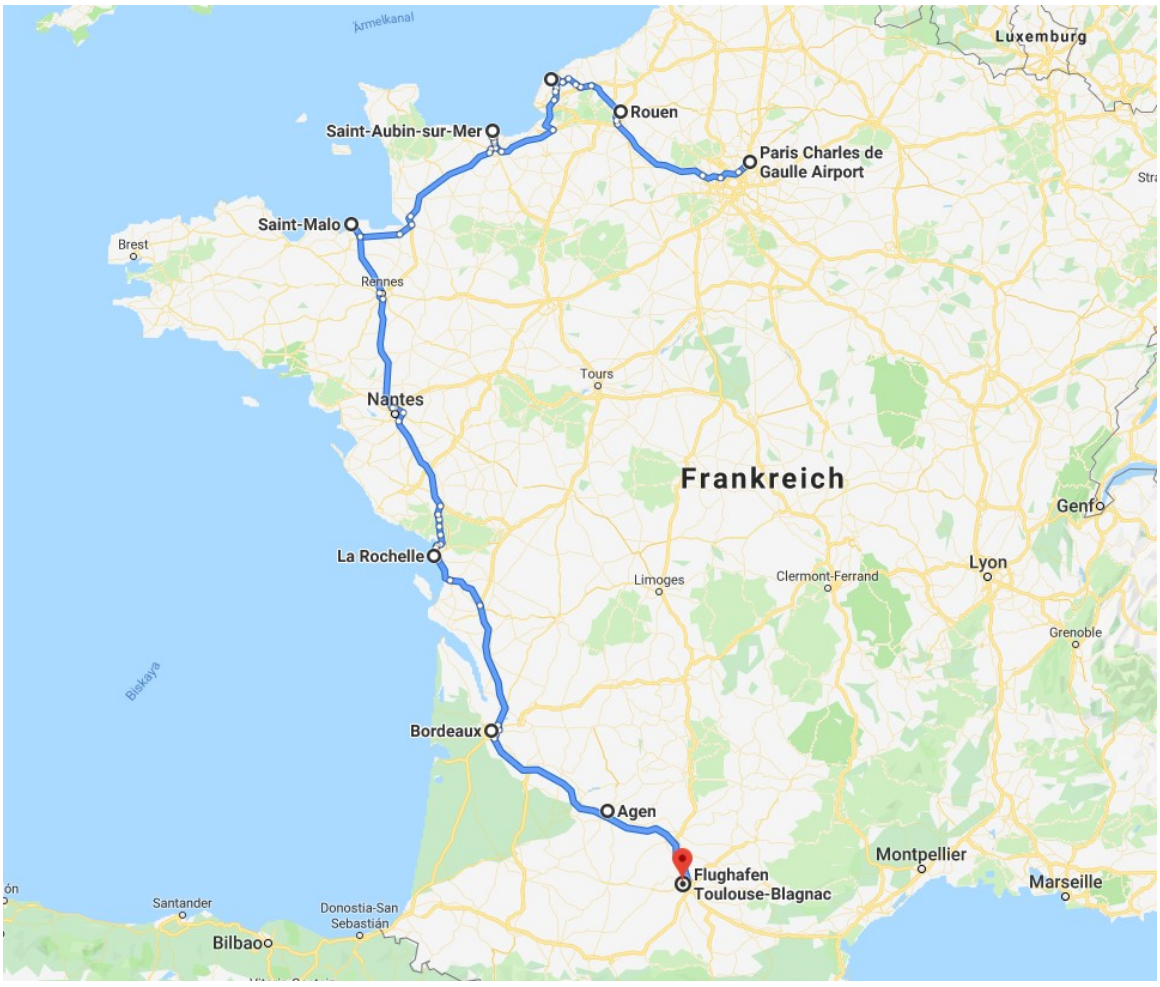
Agrarreisebüro Neumeister GmbH
8412 Allerheiligen bei Wildon, Europapark 1
Tel.: +43 3182 / 62 62 20, Fax: +43 3182 / 62 62 20 99
www.agria-tours.at | agria@agria.com

Allerheiligen/Wildon, 10. September 2019

ANGEBOT STUDIENREISE

FRANKREICH (MIT TOULOUSE)

MONTAG, 27.APRIL – MONTAG, 4. MAI 2020



PROGRAMM

1. Tag – Montag, 27. April 2020

- Abflug ab Salzburg um 07:00 Uhr
- Zwischenstopp in Frankfurt
- Ankunft in Paris Charles de Gaulle um 10:35 Uhr
- Fahrt Richtung Nordwesten in die Region **Normandie**
  Das einst durch den Wikingerstamm der Normannen eroberte Gebiet im Nordwesten Frankreichs zählt heute zu den wichtigsten landwirtschaftlichen Produzenten. Die Normandie macht fünf Prozent des Territoriums und mit etwas über drei Millionen Einwohnern auch fünf Prozent der Bevölkerung Frankreichs aus.

- Freie Zeit zur Verfügung zum Mittagessen in **Rouen**
- Geführte **Stadtbesichtigung** von **Rouen**
  Mit den prachtvollen Fachwerkbauten, den engen Pflasterstraßen und der gotischen Kathedrale gleicht Rouen – die „Stadt der 100 Kirchtürme" – eher einem Freilichtmuseum als einer Metropole. Auf dem alten Marktplatz ließ Johanna von Orléans, die „eiserne Jungfrau", im Jahre 1431 ihr Leben auf dem Scheiterhaufen. Die Stadt in der Seineschleife blickt auf eine lange Tradition als Seehafen zurück. Die alten Kais am Ufer gelten als reizvolle Flaniermeile.

- Abendessen und Nächtigung in Rouen
  Das Hotel „Relais de Montigny" liegt ungefähr 8 km von der Kathedrale in Rouen entfernt, in der Nähe des Waldes Roumare. Im Restaurant des Hotels werden für die Normandie typische Menüs mit lokalen Produkten serviert.
  www.booking.com/Le_Relais_De/Montigny

2. Tag – Dienstag, 28. April 2020

- Frühstück im Hotel
- Besichtigung einer **Käserei,** in der der berühmte **Camembert** hergestellt wird, inklusive Verkostung
  Unter dem Namen Camembert de Normandie AOP genießt der Weißschimmelkäse den Rang einer geschützten Herkunftsbezeichnung. Nur ein in der Normandie aus Rohmilch hergestellter Camembert darf „Camembert de Normandie" genannt werden.

- Besichtigung eines **Rinderzuchtbetriebes**
  Das Normanne-Rind, auch Normande oder Normannische Rasse genannt, ist eine Rinderrasse, die aus den Regionen Normandie und Bretagne stammt, wo sie auch heute noch am stärksten verbreitet ist. Die Rasse ist heute eine Zweinutzungsrasse (Milch und Fleisch) mit Betonung auf die Milchleistung. Die Milch ist insbesondere für die Herstellung von Käse geeignet.
- Fahrt nach **Étretat** zu den **Kreideklippen** der Alabasterküste
  Die Alabasterküste ist rund 120 km lang und erstreckt sich von Le Havre bis nach Le Tréport. In Étretat sind die Kreideklippen am schönsten und bis zu 100 m hoch. Étretat ist außerdem ein beliebter Badeort.

- Abendessen und Nächtigung in Saint-Aubin-sur-Mer
  Das Hotel „Le Saint-Aubin“ liegt direkt am Meer nördlich von Caen und bietet ein Restaurant und eine Bar mit Meerblick. Es gibt auch einen direkten Zugang zum Strand in 50 Meter Entfernung. Das Restaurant des Hotels bietet Meeresfrüchtespezialitäten und traditionelle französische Gerichte an.
  https://www.hotelsaintaubin.com/

3. Tag – Mittwoch, 29. April 2020

- Frühstück im Hotel
- Fahrt zum Küstenabschnitt **„Omaha“** – Besuch des **Museums Overlord** und des **Militärfriedhofs**
  Als Omaha Beach bezeichneten die Alliierten im Zweiten Weltkrieg den französischen Küstenabschnitt bei Colleville-sur-Mer und Saint-Laurent-sur-Mer, an dem die Landung des V. US-Korps im Rahmen der Operation Neptune stattfand. Das Overlord Museum zeichnet die Geschichte vom D-Day bis zur Befreiung von Paris nach.
- Fahrt nach **Honfleur** und Zeit zur freien Verfügung zum Bummeln
  Die alte Seefahrerstadt Honfleur mit dem bis 1684 angelegten Hafen und zahlreichen malerischen Häusern ist einer der reizvollsten Orte der Normandie. Von hier aus starteten viele Schiffsexpeditionen, im Rahmen derer u. a. 1503 Brasilien erreicht und 1608 Quebec gegründet wurden. Im 19. Jahrhundert kamen zahlreiche Künstler hierher.
- Besichtigung eines **Apfelbaubetriebes mit Cidre- und Calvadosherstellung** inklusive Verkostung
  1996 wurde für den Cidre, wie für viele andere französische Qualitätsprodukte, die AOC-Bezeichnung eingeführt, um das Bewusstsein der Konsumenten für qualitativ hochwertigen Cidre zu fördern. Die Produktion und insbesondere die Zusatzstoffe sind genau reglementiert.
- Abendessen und Nächtigung in Saint-Aubin-sur-Mer

4. Tag – Donnerstag, 30. April 2020

- Frühstück im Hotel
- Besichtigung einer **Austern- und Muschelzucht** inklusive Verkostung
  Von der belgischen Grenze bis zum Mont-Saint-Michel: In der Normandie werden frankreichweit dank dem planktonreichen Wasser und den starken Gezeiten die meisten Austern gezüchtet. Da der Küstenabschnitt nur leicht abfällig ist, erreichen die meisten Austernzüchter ihre Farmen mit dem Traktor.
- Fahrt zum **Mont-Saint-Michel**
- Besichtigung des **Mont-Saint-Michel**
  An der Grenze zwischen Normandie und Bretagne liegt der Mont-Saint-Michel, eine der meistbesuchten Sehenswürdigkeiten

Frankreichs und seit 1979 UNESCO Weltkulturerbe. Auf diesem Klosterberg wird man Zeuge der stärksten Gezeiten Europas – die Flut verwandelt ihn regelmäßig zur Insel. Bei Ebbe verbindet eine Stegbrücke den Mont-Saint-Michel über ca. 1 km mit dem Festland.

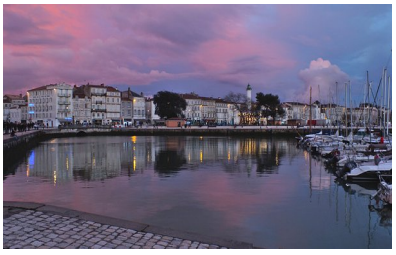
- Weiterfahrt nach **Saint-Malo** und Zeit zur freien Verfügung
  Umgeben von einer beeindruckenden historischen Stadtmauer stehen kleine Steinhäuschen Reihe an Reihe und bilden kleine, verwinkelte Gässchen. Das besondere Flair entsteht durch die typisch französischen Cafés und kleinen Läden, die bretonische Produkte und Spezialitäten anbieten und zum Bummeln einladen.

- Abendessen und Nächtigung in Saint-Malo
  Das „Mercure Hotel Saint Malo Front de Mer" liegt gegenüber vom Strand „Grande Plage du Sillon", 850 m vom Jachthafen Saint-Malo entfernt. Sillon ist sehr beliebt für ausgedehnte Strandspaziergänge und bekannt für Fisch- und Meeresfrüchtegerichte. Das Stadtzentrum „Cité Corsaire" ist in ungefähr 5 Gehminuten vom Hotel erreichbar.
  https://www.accorhotels.com/de/hotel-3225-mercure-st-malo-front-de-mer-hotel/index.shtml

5. Tag – Freitag, 1. Mai 2020

- Frühstück im Hotel
- Besichtigung eines **Rinderzuchtbetriebes**
  Die Parthenaise ist eine französische Rinderrasse. Ihr Heimatgebiet ist in der Nähe der Stadt Parthenay in den Deux-Sèvres in Westfrankreich. In Frankreich ist diese Rasse für ihre hohe Fleischqualität bekannt.

- Besichtigung eines weiteren **Rinderzuchtbetriebes**
- Fahrt nach **La Rochelle**
  La Rochelle ist eine Küstenstadt in Südwestfrankreich. Seit dem 12. Jahrhundert ist die Stadt ein Fischerei- und Handelszentrum, dessen Seefahrtstradition sowohl im alten Hafen „Vieux Port" als auch im großen, modernen Jachthafen „Les Minimes" ersichtlich ist. Die Altstadt wird von mittelalterlichen Fachwerkhäusern und Renaissance-Bauten geprägt.



- Abendessen und Nächtigung in La Rochellle
  Das Hotel ibis La Rochelle Centre Historique liegt im Herzen des historischen Stadtzentrums und nahe der Place du Marché. Innerhalb von 5 Gehminuten erreicht man auch den Hafen und das Aquarium. Die Gäste des Hotels schätzen die ruhige Atmosphäre und die unmittelbare Nähe zu den malerischen Straßen des Stadtzentrums.
  https://www.accorhotels.com/de/hotel-1424-ibis-la-rochelle-centre-historique/index.shtml

6. Tag – Samstag, 2. Mai 2020

- Frühstück im Hotel
- Fahrt nach **Bordeaux**

- Besichtigung eines **Weinbaubetriebes** inklusive Verkostung
  Bordeaux ist wohl die berühmteste und ertragreichste Weinbauregion Europas. Bordeaux hat als Weinbaugebiet eine lange Geschichte, vermutlich haben hier schon die Römer Wein angebaut.

- Geführte **Stadtbesichtigung** von **Bordeaux**
  Bordeaux, das Zentrum der berühmten Weinbauregion, ist eine Hafenstadt an der Garonne. An Sehenswürdigkeiten mangelt es in Bordeaux nicht. Bekannte Wahrzeichen der Stadt sind die gotische Kathedrale Saint-André, Bauten aus dem 18. und 19. Jahrhundert sowie erstklassige Kunstmuseen. Auf der imposanten Place de la Bourse sorgt der Miroir d'Eau für faszinierende Spiegeleffekte.

- Abendessen und Nächtigung in Moissac
  Das Hotel „Moulin de Moissac" liegt direkt am Flussufer des Flusses Tarn, 600 m vom Stadtzentrum von Moissac entfernt. Im hoteleigenen Restaurant mit Blick auf die Napoleon-Brücke können Sie traditionelle französische Küche genießen.
  https://www.lemoulindemoissac.com/
  (Unterkunft kann auf Wunsch noch geändert werden)

7. Tag – Sonntag, 3. Mai 2020

- Frühstück im Hotel
- Besichtigung eines **foie gras – Betriebes** inklusive Verkostung
  Foie gras, im Deutschen Stopfleber, ist eine kulinarische Spezialität, die aus der Leber von fünf bis sechs Monate alten Gänsen oder Enten gewonnen wird. Etwa 75 Prozent der Weltproduktion finden in Frankreich, vor allem im Westen und Südwesten statt.

- **Schifffahrt** auf der **Garonne**
  Der Canal du Midi aus dem 17. Jh. verbindet die Garonne mit dem Mittelmeer und kann per Boot, mit dem Rad oder zu Fuß erkundet werden.
  ODER
- Freie Zeit zur Verfügung in **Toulouse**
  Toulouse wird auch La Ville Rose - die rosarote Stadt - genannt. Diesen Namen verdankt sie den zahlreichen mittelalterlichen Gebäuden aus Backstein. Toulouse ist auch Europas Luft- und Raumfahrtszentrum.
- Abendessen und Nächtigung in Moissac

8. Tag – Montag, 4. Mai 2020

- Frühstück im Hotel
- Fahrt nach **Toulouse**
- **Werksbesichtigung** bei **Airbus** in Toulouse
  Airbus ist der größte europäische Flugzeugbauer. Bei einer Werksbesichtigung können Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen und zusehen, wie der A380 und der A350 zusammengebaut werden.

- Transfer zum Flughafen Toulouse

- Abflug ab Toulouse um 14:35
- Zwischenstopp in Frankfurt
- Ankunft in Salzburg um 22:00 Uhr

Programmänderungen vorbehalten!

Hinweis Betriebsbesichtigungen
Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die im Programm genannten Betriebe zum Besuch vorgesehen sind, Änderungen aber jederzeit auf Grund betrieblich bedingter Abläufe oder kurzfristiger Stornierungen durch die Eigentümer möglich sind. Für diesen Fall werden wir uns selbstverständlich sofort um ein entsprechendes Ersatzprogramm bemühen.

PAUSCHALPREIS UND LEISTUNGEN

		ab 25 zahlenden Personen
Pauschalpreis pro Person	EUR	1810,00
Flughafentaxen (vorbehaltlich)*)	EUR	130,00
GESAMT REISEPREIS:	EUR	1940,00

Einzelzimmerzuschlag: auf Anfrage und gegen Gebühr!

***) Flughafentaxen vorbehaltlich; Tarifänderungen jederzeit möglich!**

Bitte beachten Sie, dass KEINE Hotel- und Flugplatzreservierungen vorgenommen wurden. Flugpreisänderungen und Verfügbarkeit vorbehalten. Wir verrechnen den aktuellen Flugpreis des Buchungsdatums. Je früher die Flüge gebucht werden, umso eher können wir den kalkulierten Preis halten!

Leistungen:

- Linienflug von Salzburg über Frankfurt nach Paris
- Linienflug von Toulouse über Frankfurt nach Salzburg
- Boardservice
- 20 kg Freigepäck
- Transfers im Reisebus laut oben genannten Programm
- 7 x Nächtigung/Frühstück in guten Mittelklassehotels auf Basis DZ/DU/WC
- 7 x Abendessen
- Gebühren für die touristischen Besichtigungen
- Gebühren für die landwirtschaftlichen Betriebsbesichtigungen
- Organisation des landwirtschaftlichen und touristischen Besichtigungsprogrammes
- Deutsch-/französischsprachige AGRIA-Reisebegleitung

Nicht im Pauschalpreis enthalten:

- Verpflegung, sofern nicht in den Leistungen angeführt
- Getränke (inklusive Wasser)
- Ausgaben des persönlichen Bedarfs: Telefongespräche, Wäschereiservice, Gepäckservice, Trinkgeld
- Eintritte und Führungen, die nicht speziell in den Leistungen angeführt sind, oder als fakultativ angegeben wurden
- Storno-/Reiseversicherung

Zahlungskonditionen: 20 % bei Anmeldung
80 % frühestens zwei Wochen vor Reiseantritt

Mindestteilnehmerzahl: **25 zahlende Personen**

Tarifstand: **10.09.2018**

Angebot gültig bis: **Es wurde keine Reservierung vorgenommen – Bitte um Rücksprache!**

Erhöhen sich die bei Abschluss des Reisevertrages bestehenden Beförderungskosten, insbesondere die Treibstoffkosten, so können wir den Reisepreis nach Maßgabe der nachfolgenden Berechnungen erhöhen: a) Bei einer auf den Sitzplatz bezogenen Erhöhung können wir vom Reisenden den Erhöhungsbetrag verlangen. b) In anderen Fällen werden die vom Beförderungsunternehmen pro Beförderungsmittel geforderten, zusätzlichen Beförderungskosten durch die Zahl der Sitzplätze des vereinbarten Beförderungsmittels geteilt. Den sich so ergebenden Erhöhungsbetrag für den Einzelplatz können wir vom Reisenden verlangen. Werden die bei Abschluss des Reisevertrages bestehenden Abgaben wie Hafen- oder Flughafengebühren uns gegenüber erhöht, können wir den Reisepreis um den entsprechenden, anteiligen Betrag heraufsetzen. Flugzeiten- und Programmänderungen vorbehalten.

Veranstalter: AGRIA Agrarreisebüro Neumeister GmbH, Eintragungsnummer 2017/0017 im Veranstalterverzeichnis des Bundesministeriums für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft.

Gemäß der Reisebürosicherungs-verordnung (RSV) sind Kundengelder bei Pauschalreisen des Veranstalters AGRIA Agrarreisebüro Neumeister GmbH unter folgenden Voraussetzungen abgesichert:

Anzahlung:

- fällig frühestens 11 Monate vor dem vereinbarten Ende der Reise und beträgt 20 % vom Reisepreis

Restzahlung:

- 80 % frühestens 20 Tage vor Reiseantritt

Wichtige Information zur Insolvenz-absicherung: Zahlen Sie nicht mehr als 20 % des Reisepreises als Anzahlung, die Restzahlung nicht früher als zwanzig Tage vor Reiseantritt.

Garant:
Europäische Reiseversicherung AG
Kratochwjlestrasse 4
1220 Wien
Tel. 01/317 2500
FAX: 01/319 93 67
Polizzennr.: 099600009876

Bankgarantie und Kundengeldabsicherung:
Steiermärkische Sparkasse; 8010 Graz

Es gelten die „Allgemeinen Reisebedingungen“ ersichtlich auf der Website www.agria-tours.at

Wir empfehlen den Abschluss einer „Reise-Stornoversicherung“.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

AGRIA
Agrarreisebüro Neumeister GmbH
Karl Hierzenhofer

i.V. MMag. Bettina Braun