



Die Lombardrei zählt zu den vielfältigsten Regionen Italiens. Fruchtbare Reisfelder in der Po-Ebene und die Weinregion Franciacorta mit ihren renommierten Schaumweinen laden zur landwirtschaftlichen Entdeckungsreise ein. Ein Abstecher in die Emilia-Romagna führt uns nach Parma: Wir begegnen der traditionsreichen Rinderrasse Reggiana und erfahren beim Lebensmittelkonzern Barilla Spannendes über die moderne Nahrungsmittelproduktion. Auch kulinarisch kommen wir auf dieser Reise auf unsere Kosten.

Ihr Reiseprogramm

1. Tag – Sonntag, 8. März 2026

Fahrt via Gotthardtunnel – Umfahrung Mailand nach Zibido San Giacomo. Im landwirtschaftlichen Betrieb „F-Helix“ werden wir bereits zum herzhaften Mittagessen im rustikalem Ambiente erwartet. Am Nachmittag Hofführung. Das Projekt „F-Helix“ umfasst weit mehr als nur die Schneckenfarm: Hier gibt es einen Naturerlebnisbereich, sowie einen biodynamischen Bildungsgarten, der der Förderung von umweltfreundlichem Anbau und nachhaltiger Landwirtschaft dient. Zudem gibt es Haselnusssträucher aus der berühmten Langhe-Region und ein Bieneninstitut mit über 500'000 Bienen. Anschliessend Weiterfahrt nach Cremona. Zimmerbezug und Abendessen.



2. Tag – Montag, 9. März 2026

Cremona ist eine charmante Stadt in der Lombardrei, berühmt für ihre jahrhundertealte Geigenbaukunst und Meister wie Antonio Stradivari. Auf einer Führung entdecken wir das historische Zentrum mit seinem beeindruckenden Dom und besuchen eine Geigenwerkstatt. Enge Gassen, elegante Palazzi und gemütliche Cafés laden zum Bummeln ein. Im Anschluss fahren wir ins malerische



Weinanbaugebiet Franciacorta, das sich sanft an das Südufer des Lago d'Iseo schmiegt. In der Azienda Vinicola Ambrosini, einem familiengeführten Weingut, erwarten uns ein spätes Mittagessen, bei dem wir die regionalen Spezialitäten in gemütlicher Atmosphäre geniessen können. Nach dem Essen führt uns eine Kellereibesichtigung durch das Weingut, wo wir mehr über die Kunst der Weinherstellung erfahren und die traditionellen sowie innovativen Techniken kennenlernen, mit denen hier exquisite Weine produziert werden. Rückfahrt nach Cremona und Abendessen.

3. Tag – Dienstag, 10. März 2026

Die Vacche Rosse – die roten Kühe der Emilia-Romagna – sind eine alte, traditionsreiche Rinderrasse, die vor allem für ihre besondere Milch bekannt ist. Ihre Milch ist reich an Eiweiß und natürlichem Fett und eignet sich hervorragend für die Herstellung eines Parmesans, der länger reift, intensiver durftet und besonders cremig im Geschmack ist. Führung durch eine Käserei und einen Zuchtbetrieb mit Verkostungen und Mittagsimbiss. Am Nachmittag sind wir bei Barilla zu Gast. Was 1877 mit einem kleinen Brot- und Pastageschäft in Parma begann, ist heute die bekannteste Pastamarke in Italien und auf der ganzen Welt. Während der Führung können wir Produktionslinien besichtigen, erfahren, wie Barilla Pasta

herstellt, und uns über moderne Technologien wie Roboterlager und das trigerenerative Energiesystem informieren. Rückfahrt nach Cremona und Abendessen.

4. Tag – Mittwoch, 11. März 2026

Fahrt ins Vercelli-Gebiet nach Livorno Ferraris. Der südliche Teil dieser Provinz wird massgeblich vom Reisanbau geprägt und ist bekannt für das beeindruckende Naturschauspiel der Überschwemmung der Reisfelder im Frühjahr. Seit 1552 gilt dieses Gebiet als Zentrum des grössten Reisanbaugebiets Europas. Führung auf der Tenuta Colombara Acquarello. Dieses renommierte Unternehmen hat sich auf die Produktion von hochwertigem



Carnaroli-Reis spezialisiert. Der Acquarello-Reis gilt als einer der besten Carnaroli-Reisarten weltweit, und das Unternehmen ist bekannt für seine innovative sowie traditionelle Anbaumethoden. Die fruchtbaren Böden und das ideale Klima in dieser Region der Po-Ebene bieten beste Bedingungen für den Reisanbau. Gemeinsames Risotto-Essen im Ristorante Balin. Anschliessend Rückfahrt zu den Einstiegeorten.

Programm- und Zeitänderungen vorbehalten.



Reiseinformationen

Inbegriffene Leistungen

- Fahrt im modernen Komfortklassen-Bus
- 3 Übernachtungen im Hotel Impero **** in Cremona inkl. Frühstücksbuffet
- 3 x Abendessen im lokalen Restaurant
- 3 x Mittagessen und 1 x Mittagsimbiss
- alle Fachbesichtigungen gemäss Programm
- Stadtührung Cremona inkl. Besuch Geigenwerkstatt
- Eintritt und Führung Tenuta Colombara Acquarello
- Twerenbold-Reisebegleitung
- Begleitperson Schweizer Bauer
- ausführliche Reisedokumentation

Nicht inbegriffen

- Getränke
- Trinkgelder
- Versicherung
- persönliche Auslagen

Preis pro Person im Doppelzimmer

Bei 20 – 24 Personen	CHF 1435.–
Bei 25 – 29 Personen	CHF 1345.–

Der Preis ist basierend auf einer Mindestteilnehmerzahl von 20 Personen

Zuschläge

Einzelzimmer	CHF 145.–
Nicht-Abonnenten	CHF 50.–
Annulationskosten-/Assistance-Versicherung	CHF 42.–

Anmeldeschluss: Freitag, 30. Januar 2026

Anmeldetalon für die Reise «Lombardrei» vom 8. bis 11. März 2026

Name/ Vorname

Geburtsdatum

Strasse / Nr.

PLZ/Ort

E-Mail

Telefon/Mobile

Begleitperson

Ich bin Abonnent vom «Schweizer Bauer»

Ich bin nicht Abonnent (Zuschlag CHF 50.–)

Versicherung: Annulationskosten-/Assistance-Versicherung

Eigene Versicherung vorhanden

Einzelzimmer (Zuschlag CHF 145.–)

Einsteigeorte: 06:10 Uhr Wil (P) 06:30 Uhr Burgdorf (P) 06:35 Uhr Basel SBB 06:35 Uhr Winterthur-Wiesendangen SBB 06:50 Uhr Arlesheim, c/o Birseck Reisen (P) 07:00 Uhr Aarau SBB
 07:00 Uhr Zürich-Flughafen, Reisebusterminal (P) 08:00 Uhr Baden-Rütihof (P)

Ort/Datum

Unterschrift



Twerenbold
Reisekultur, die inspiriert

Ausfüllen, einsenden oder mailen an:

Twerenbold Reisen AG

Abteilung Gruppenreisen

Im Steiacher 1

5406 Baden-Rütihof

Telefon 056 484 84 74

E-Mail: groups@twerenbold.ch