

GENUSS-GOLFEN IM LAND DER TRÜFFEL UND DES WEINS **ITALIEN-PIEMONTE**



**Mit Golf- und Mental-Coaching, Tipps und
Tricks für Golfer in den besten Jahren
von den Autoren Bernd Litti und Frank Schefer**

vom 21. bis 28. Oktober 2018



GENUSSVOLLE ERLEBNISSE UND FREUDE AM GOLFEN

Spielen Sie mit uns Golf in einer der schönsten Regionen Italiens und erleben eine Genusswelt!

Dazu gibt es wunderbare Gelegenheiten mit dem Erfolgsautor Bernd H. Litti seine mentale Stärke weiter zu entwickeln, eigene positive Motivatoren zu finden und entspannter auf die Runde zu gehen - sein Spiel zu genießen.

Ein begleitendes Golf-Coaching mit dem Co-Autor und PGA Pro Frank Schefer hilft nicht nur Technik zu verbessern, sondern auch Blickwinkel zu verändern um sein eigenes Potential besser auszuschöpfen.

Es ist aber auch eine sinnlich-kulinarische Reise um die drei großen Weine dieser Region zu verkosten: Barolo, Barbaresco und Barbera. Kaum ein anderer Landstrich in Italien bringt Spitzengewächse in dieser Dichte hervor wie das Piemont - Barbaresco, Nebbiolo, Barolo, Dolcetto, Barbera, Gavi ... und wo guter Wein produziert wird, gibt es auch gutes Essen, Schokolade und Trüffel, Trüffel Trüffel.

Das ist im Piemont anders. Es ist eine Region, welche trotz ihrer Attraktivität und der abwechslungsreichen Landschaft touristisch nicht überlaufen ist. Dennoch könnte die zweitgrößte Region Italiens kaum facettenreicher sein. „Pie-Mont“, schon der Name der großen norditalienischen Region sagt viel, er bedeutet „am Fuß des Berges“. Neben der fruchtbaren Poebene findet man hier auch Hochgebirge und Seenlandschaften. Italiens höchste Berge sind hier vertreten. Mit 4618 überragt der Monte Rosa hier die Alpen. Dennoch herrscht mediterranes Klima vor.

Feinschmecker mit einem Faible für Trüffel, nach alter Tradition hergestelltem Käse und besonderen Weinen sind im Piemont genau richtig, hat sich doch die Region um Turin wahrlich einen Namen für kulinarischen Hochgenuss gemacht. Eigentlich steht das Piemont für

das genaue Gegenteil der italienischen Pizzakultur. Es steht für eine Küche, die keine Hektik verträgt, weder in der Zubereitung noch beim Verzehr. Es ist ein Schlaraffenland für Gourmets, für Weinfreaks, Genussmenschen und Schlemmerkönige. Hier finden sich die meisten Königsreben wie die Nebbiolo-Traube, die Mutter der berühmtesten Piemonteser. Nicht zu vergessen sind außerdem die weißen Sorten Moscato und Cortese, oder der Asti Spumante mit seiner feinen, charakteristischen Süße.

Auch wenn man es nicht für möglich hält - das Piemont ist das größte europäische Reisanbaugebiet, hier wächst ein Drittel der gesamten europäischen Reisernnte. Risotto und das Piemont sind untrennbar - gut das es dazu auch noch die Alba-Trüffel gibt! Neben Reis wird in den Ebenen noch Obst und Gemüse angebaut.

Das Golf & Genuss-Programm

1. Tag Sonntag - Anreisetag nach Turin zur Hotelunterkunft im Quality Hotel Atlantic. Am Abend erfolgt vom Hotel ein Transfer zu einem ersten gemeinsamen **Abendessen** im Restaurant La Taverna dei 3 Gufi in Malanghero, welches nur 15 Minuten vom Hotel entfernt liegt und eine typische piemonteser Küche bietet. Das Abendessen ist inklusive.

2. Tag Montag - Golf spielen am Golf Club Biella.

Morgens bietet der Golf-Erfolgsautor und Filmmacher Bernd H. Litti einen Einblick in seinen Golf-Masterplan: Mentales Training für Ihren Erfolg. Danach erfolgt ein gemeinsamer Transfer zum Golfplatz Le Betulle. Eröffnet Ende der 50er-Jahre zählt dieser Platz seit Jahren zu den besten Plätze in Italien.

Wahlweise bieten sich den Teilnehmern vor und nach der Golfrunde ein Golf Coaching mit PGA Pro Frank Schefer.

Auf dem Rückweg zum Hotel erfolgt eine Besichtigung des Weingutes Tenuta Roletto in Cuceglio, mit Spaziergang durch die Weinkeller, Infos zur Weinbautechnik und Weinverkostung. Zur Verkostung im hauseigenen Degustationskeller wird auch ein Aperitif und ein **Abendessen** gereicht (inklusive). Am späteren Abend erfolgt dann die Rückkehr ins Hotel.

3. Tag Dienstag – Trüffel- und Ausflugstag

Am frühen Vormittag erfolgt ein gemeinsamer Transfer zum Weingut „Cascina Alberta“ in der Nähe von Alba um mehr über die Trüffeljagd zu erfahren. Hier gibt es die Gelegenheit einem echten Triffaulo (Trüffelsucher) (Spaziergang 1 1/2 Std.) auf der Suche nach dem kostbaren und wertvollen weißen Trüffel zu begleiten. Anschließend genießen wir ein **Mittagessen** mit piemontesischen Gerichten. Das Mittagessen ist inklusive (Trüffel nicht enthalten, nur nach individueller Bestellung).

Nachmittags erfolgt ein Stopp in der mittelalterlichen Stadt Alba zur freien Besichtigung und auf den Rückweg, ein Abendessen im Restaurant „La Cantina dei Cacciatori“, Monteu Roero. Das **Abendessen** ist inklusive.



Neben köstlichem Wein gedeihen auf den Hügeln auch Haselnüsse. Die Bäume stehen auf weiter Flur in Reihe an Reihe. In Alba ist daher der Nahrungsmittelhersteller Ferrero ansässig, der das bekannte Nutella (Haselnuss-Nougat-Creme) produziert. Steaks aus dem Piemont erfreuen sich ebenso großer Beliebtheit. Was allerdings in das Reich der Mythen gehört ist die Piemont-Kirsche, die in der Werbung für eine mit Alkohol-gefüllte Praline erhalten muss. Das Ganze ist ein Marketing-Gag. Im Piemont gibt es so gut wie keine Kirschen.

Hauptstadt und wichtigstes Zentrum ist Turin, eine der kulturell lebhaftesten Städte Italiens. In Turin kann man unheimlich viel unternehmen und entdecken: von einem Platz zum nächsten unter den Portikaten wandeln, Museen wie das Ägyptische Museum, das im Stadtwahrzeichen Mole Antonelliana untergebrachte Filmmuseum besichtigen. Die 167,5 Meter hohe und nur aus Steinen und Ziegeln erbaute Mole Antonelliana bildet dann auch gleich das höchste Gebäude Italiens. Als eine der aufregendsten Sehenswürdigkeiten Turins wird die Mole ihre Besucher immer wieder aufs Neue überraschen und begeistern können. Anlässlich der 100-Jahr-Feier im Jahre 1961 wurde ein frei schwebender gläserner Aufzug eingebaut, der 1999 erneuert wurde und die Besucher mitten durch die Kuppel zur 85 m hoch gelegenen Aussichtsplattform bringt. Von diesem ‚kleinen Tempel‘ aus hat man einen wunderbaren Rundum-Blick über die Stadt, bis hin zu den Alpen.

Besonders zu empfehlen ist der Besuch einer der berühmten Aperitif-Bars der Stadt. **In Turin sind weltweit bekannte Marken wie Martini und Cinzano zu Hause,** und nichts lieben die Einheimischen mehr, als ihren Tag mit einem Cocktail abzuschließen. Allein die Bars sind mit ihrer Eleganz, ihrer prächtigen Architektur und ihrer zeitlosen Atmosphäre einen Besuch wert. Die schönsten Bars findet man in der Gegend der Piazza San Carlo oder der Piazza Castello.

In Turin sind Schokoladen eine ernsthafte Angelegenheit. Seit Jahrhunderten kann sich die Stadt ausgezeichnete Chocolatiers rühmen, die herrliche, in der ganzen Welt beliebte Süßigkeiten kreieren. Wenn Sie also nach Turin kommen, sollten Sie unbedingt auch die süße Seite der Stadt kennen lernen. Die Turiner Spezialitäten sind auch als

Mitbringsel für Ihre Freunde eine wunderbare Idee. Eine der berühmtesten Kreationen ist die Gianduja-Creme. Sie besteht aus einem Gemisch aus Haselnüssen und Schokolade und wurde erfunden, als Turin während der Napoleonischen Kriege unter britischer Blockade stand. Eigentlich sollten mit dieser Creme Schokoladenvorräte geschaffen werden, doch schon bald wurde sie für die Einheimischen zu einem täglichen Genuss. Während Ihres Aufenthalts in Turin sollten Sie unbedingt auch die heiße, cremige Schokolade, **das berühmte Bicerin,** probieren, eine Mischung aus Espresso-Kaffee und herrlich dekadenter Schokolade.

Gut zu wissen:

Der rubinrote Barolo ist ohne Zweifel, neben Amarone und Brunello einer der Flaggschiffe unter den italienischen Rotweinen. Mitte des 19. Jahrhunderts bezeichnete man den Barolo als den Wein der Könige. Am Hof des Hauses Savoyen gehörte der Rotwein zu den Lieblingsgetränken.

Der trockene Rotwein Barbaresco wird auch gerne als der „kleine Bruder“ des Barolo bezeichnet. Der sortenreine Barbaresco wird aus Nebbiolotrauben gekeltert und kommt aus der Region Langhe im Piemont. Wie auch der Barolo wird der Barbaresco im Fass ausgebaut und wird somit zu einem italienischen DOCG Wein.

Der Asti Spumante ist ein berühmter DOCG Schaumwein aus dem Piemont. Er wird in der Region Asti angebaut. Der schäumende Wein aus Asti ist bis weit über die Grenzen Italiens bekannt. Rund um die Stadt befindet sich die mengenmäßig größte Produktion von Schaumweinen Italiens. Verwendet werden ausschliesslich Trauben der Rebsorte Muskateller. Die Muskattraube verleiht dem Asti Spumante den typischen Charakter.

Der Trüffelmart in Alba ist ein „Muss“ für Freunde der weißen Trüffel. Den ganzen Monat Oktober steht auf den wichtigsten Plätzen und Straßen der Altstadt von Alba der wertvolle Weiße Trüffel aus Alba im Mittelpunkt. In Verbindung mit einem Bummel durchs die mittelalterliche Alba, wo während der Saison der Trüffelmärkte auch zahlreiche touristische Veranstaltungen stattfinden, kann man den weißen Trüffel auch in den Fach- und Delikatessengeschäften der Stadt erwerben.

4. Tag Mittwoch - Golf spielen im Torino Golf Club La Mandria (36 Loch-Platz)

Nur ein paar Minuten von der eleganten und historischen Innenstadt von Turin entfernt, im Herzen des Regionalparks „La Mandria“ eine immense Anlage, die den Königspalast, seine Gärten, das antike Dorf und den Park La Mandria umfasst.

Wahlweise bieten sich den Teilnehmern vor und nach der Golfrunde ein Golf Coaching mit PGA Pro Frank Schefer oder Zeit für Gespräch mit Mental-Coach Bernd H. Litti.

Abendessen im Restaurant „La Crota San Maurizio Canavese“ mit traditioneller Küche (inklusive). Hier finden sich siebenzig Jahre Geschichte im Herzen von San Maurizio Canavese, 2 Schritte von Turin entfernt. Es ist ein rustikales Restaurant mit typisch piemontesischer Küche.

5. Tag Donnerstag – Seminar und Ausflugstag.

Am Vormittag bietet sich die Gelegenheit für ein Coaching-Seminar mit den beiden Autoren im Hotel oder mit kurzem Transfer auf eigene Faust ein Besuch der Stadt Turin mit Spaziergang im Turiner Stadtzentrum.

Um 12:30 Uhr ist ein Treffen zum **Mittagessen** in Restaurant „Da Michele“ auf dem Hauptplatz der Stadt, Piazza Vittorio (inklusive). Das Restaurant liegt im Herzen von Turin, zwischen der bezauberten Altstadt und den berühmten „collina“ am Po. Seit 1922 werden seit Generationen magische Zutaten zusammengestellt. „Da Michele“ bietet jeden Tag seine unvergesslichen Pfannenpizza und Farinata an. Gebacken im Holzofen, wird die leckere Hausmannskost zusammen mit typischen Gerichten aus Piemonte und der Toskana angeboten.

Ab 16:00 Uhr Besichtigung der königlichen Savoyen Residenz von Venaria dem „Königshof von Venaria,, (Eintrittskarten inkl.)

Die riesige Anlage vor den Toren Turins mit einem Königspalast von 80.000 Quadratmetern und mit einem 60 Hektar großen Garten, ist ein architektonisches Meisterwerk und wurde zum Weltkultur-

Trüffelsuche und ein Besuch der Altstadt von Alba



Torino Golf Club La Mandria



Torino Golf Club La Mandria



Piazza San Carlo -Turin

erbe der UNESCO im Jahr 1997 erklärt. Nach langen Restaurierungsarbeiten ist die Residenz heute Sitz großer Ausstellungen und Konzerte: ein kulturelles Projekt, wo sich Antikes und Zeitgenössisches auf harmonische Weise begegnen.

19:00 Uhr Aperitif und **Abendessen** im Restaurant Osteria „Passami il Sale“ (inklusive) zur Verkostung von Piemontesischer Fassone Ochse, Kalbfleisch, „Tomino“ gegrillter Käse, Agnolotti del Plin mit gerösteter Soße, Geschmortes Kalbfleisch in Rotwein mit Rosmarinkartoffeln und zum Nachtisch: traditionelles Bonet mit Amaretti.

6. Tag Freitag - Golf spielen am Golf Club Margara

Der Golf Club Margara von Fubine ist eine national und international anerkannte Realität, die jedes Jahr Touristen und professionelle Golfer aus fast allen Teilen der Welt willkommen heißt.

Wahlweise bieten sich den Teilnehmern vor und nach der Golfrunde ein Golf Coaching mit PGA Pro Frank Schefer oder Zeit für Gespräch mit Mental-Coach Bernd H. Litti.

Abendessen im Restaurant „Universo“ Vignale Monferrato, im Herzen der berühmten Monferrato Weinberge (inklusive). Vignale Monferrato liegt auf einem Hügel im Zentrum des Dreiecks Alessandria-Asti-Casale. Es ist der Sitz der regionalen Enoteca von Monferrato. In der Nähe der Enoteca ist das Restaurant Universo in einem Gebäude aus dem achtzehnten Jahrhundert und gute Küche des Gebiets und der piemontesischen Tradition.



7. Tag Samstag – Ausflugstag 10:30 Uhr „Chocolate Experience“ in der Werkstatt der renommierten Turiner Schokoladenfabrik „Guido Gobino“ in Turin. Wenn Sie eine Leidenschaft für Schokolade haben, verpassen Sie nicht die Chance in dieser Werkstatt von Guido Gobino zu erleben. Wir entdecken die Geheimnisse, die sich hinter dem unverwechselbaren Geschmack von Gobinos Schokolade legen. Ein einmaliges Erlebnis, dass Geschmack, Kunst und Handwerk vereint.

12:30 Uhr - **Mittagessen** im Restaurant Bistrot „Cantine Risso“. Das Gebäude, in dem sich die Risso Cellars befinden, wurde um 1800 als Kutschenhaus und Raststätte für die Soldaten gegründet. Die Kellereien werden seit mehr als 35 Jahren von derselben Familie geführt, die sich von Generation zu Generation entschlossen hat, den gleichen Geist weiterzugeben wie zu Beginn der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Danach Rückkehr ins Hotel für Freizeit oder einen kurzen Spa-Besuch.

19:30 Uhr **Abendessen** im „L'Antica Locanda dell'Orco“, Rivarolo. Eine hervorragende Küche mit: Vitello tonnè, Agnolotti, finanziera, Bagna cauda, gemischtem Braten, Süßigkeiten und hausgemachtem Brot, wie in der Vergangenheit ... und nicht nur das. Die Beste Gelegenheit für einen Abschluss der Reise.

Am 8. und letzten Tag, Sonntag, erfolgt die Abreise.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Anmeldeformular an:

Golf Guide Tours GmbH
Flößergasse 4
81369 München

Tel.: +49 (0)89 2 15 56 11 70
Fax: +49 (0)89 2 15 56 11 79
Mail: operations@golfguidetours.com



ANMELDUNG

ZUR GENUSS-GOLF WOCHEN IM PIEMONTE VOM 21. BIS 28. OKTOBER 2018

Hiermit melde ich nachstehend angeführte Personen verbindlich zur oben genannten Reise an und akzeptiere mit meiner Unterschrift die AGB's sowie die Leistungen wie in der Ausschreibung von GOLF GUIDE TOURS GmbH angeführt. Alle Angaben bitte sorgfältig in Druckbuchstaben laut gültigem Reisepass eintragen.

Teilnehmer/in und Ansprechpartner Nr. 1 ☐ Frau ☐ Herr Geburtsdatum/HCP: _____

Vorname _____ Name _____ (Namen wie im Reisepass)

Straße und Haus-Nr. _____ PLZ und Ort _____

Telefon _____ Mobiltelefon (für SMS zu aktuellen Reise- und Termininformationen) _____

E-Mail _____

Weitere/r Teilnehmer/in Nr. 2 ☐ Frau ☐ Herr Geburtsdatum/HCP: _____

Vorname _____ Name _____ (Namen wie im Reisepass)

Für die oben angeführten Personen buche ich folgende Leistungen lt. Ausschreibung:	Preise	Teilnehmer 1	Teilnehmer 2
Grundprogramm , im halben Doppelzimmer des Atlantic Congress & Spa 4* in Turin 3 Greenfees inkl. Transfers & Coaching, 3 Ausflugstage inkl. Transfers & Reiseleitung, 3 Mittagessen im Rahmen der Ausflüge, 7 Abendessen inkl. allen Gruppen-Transfers, einschließlich der Transfers zum Essen. Eigene Anreise.	2.195,- €	☐	☐
Aufpreis Einzelzimmer	195,- €	☐	
Versicherungspaket der Europäischen Versicherung mit Stornoschutz bis 1.500,- €	79,- €	☐	☐
Versicherungspaket der Europäischen Versicherung mit Stornoschutz bis 2.000,- €	96,- €	☐	☐

Bitte erstellen Sie uns ein Flugangebot nach Turin ab

☐ München ☐ Frankfurt ☐ Berlin ☐ Düsseldorf ☐ Hamburg ☐ Zürich

☐ Ich/wir fliegen gerne ab: _____

Einverständnis

Ich erkenne hiermit die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, wie im Programm niedergelegt, auch für den/die weitere/n Teilnehmer/in an. Mit meiner Unterschrift bestätige ich die verbindliche Buchung der Reise. Nach Erhalt der Buchungsbestätigung von Golf Guide Tours GmbH leiste ich sofort eine Anzahlung über 25 % der Gesamtsumme (zuzüglich der Zahlung einer ggf. abgeschlossenen Reiseversicherung!). Gesondert ausgewiesene und vermittelte Fremdleistungen wie Linien- und Charterflüge oder Upgrades auf Business- oder First-class-Tickets sind sofort fällig. Die Restzahlung ist spätestens bis 30 Tage vor Reisebeginn zu entrichten.

Datum : _____ Unterschrift: _____

Zahlungshinweis:

Eine Kreditkartenzahlung mit Visa/Master Card ist nur bis maximal 1.000,- Euro möglich. AMEX Gebühr 3,5 %.

Reiseausschreibung

Die Genuss-Golf Woche im Piemont findet vom 21. bis 28. Oktober 2018 statt.



GRUNDPROGRAMM:

- Eine Genuss-Reise in 7 Etappen.
- 7 Übernachtungen im Quality Hotel Atlantic Congress & Spa 4* in Turin
- im Executive Doppelzimmer mit Frühstück
- 3 Greenfees inkl. Transfers & Coaching
- 3 Ausflugsstage inkl. Transfers & Reiseleitung
- 3 Mittagessen im Rahmen der Ausflüge (nicht im Hotel)
- 7 Abendessen inkl. Transfers (nicht im Hotel)
- Inklusive Gruppentransfers
- Eigene Anreise. Gerne organisieren wir den Flug nach Turin.

Alle Mittags- und Abendessen im Programm sind inkludiert, teilweise mit Weinverkostungen. In allen Fällen bieten wir typische piemontesische Speisen. Nur die Trüffel sind natürlich nicht enthalten.

2.195,- Euro im geteilten Doppelzimmer mit Eigenanreise

195,- Euro Einzelzimmerzuschlag

Gerne buchen wir Ihnen Ihren Flug hinzu.
Ab München gibt es z.B. mit Air Dolomiti eine günstige Direktflugverbindung nach Turin.

ANMELDUNGEN

Bitte schriftliche Anmeldung bei
Golf Guide Tours GmbH
Flößergasse 4, 81369 München
Tel. 089-21556117 0
Fax: 089-21556117-9
email: operations@golfguidetours.com
www.golfguidetours.com

REISEBEGLEITUNG

Bernd H. Litti. Der 65-jährige Sportjournalist, Filmemacher und geschätzter Bestseller von „Dein Handicap ist nur im Kopf“ hat sich auf Golf und Mental-Coaching spezialisiert und bietet auf der Reise interessante Einblicke wie man mehr Spaß und mehr Erfolg erzielen kann.

PGA-Pro Frank Schefer. Der 55-jährige ist ein sehr erfahrener und weit gereister PGA-Pro mit einem Graduierungs Status in der PGA of Germany (Deutscher Golflehrer Verband) als „G1 Professional“. Fünfzehn Jahre war er im Prüfungsausschuss der PGA of Germany tätig. Seit über 32 Jahren arbeitet er mit großer Hingabe als Golflehrer. Um sich stets für den Unterricht auf dem neusten Stand zu halten, besucht er regelmäßig Lehrgänge. Unter anderem bei David Leadbetter, Hank Haney und Dr. Gary Wiren.

Zusatz-Informationen:

Bitte achten Sie auf die gesonderten Rücktritts- und Umbuchungsgebühren laut unseren allgemeinen Reisebedingungen (www.golfguidetours.com)

Reiseversicherung:

Partner ist die Europäische Reiseversicherung. Die Versicherung kann nur direkt bei Buchung abgeschlossen werden! 3 Produkte zur Wahl:

Reiseschutz mit Stornoschutz bis 1.000 € p.P. für 67 €.

Reiseschutz mit Stornoschutz bis 1.500 € p. P. für 79 €

Reiseschutz mit Stornoschutz bis 2.000 € p. P. für 96 €

Sämtliche Versicherungen beinhalten ein umfangreiches Versicherungs- und Schutzpaket auf welches Sie nicht verzichten sollten. Die Leistungen der Versicherung sind unter www.europaeische.at einsehbar. Auch übermitteln wir mit den Buchungsunterlagen die genauen Versicherungsdetails.