



DETAILPROGRAMM

NZZREISEN

Kulinarik im
Baskenland & Kantabrien

10. – 16. SEPTEMBER 2025


Reisehochschule Zürich

Restaurant und Bodega Marqués de Riscal



Guggenheim-Museum, Bilbao

© Guggenheim Bilbao

Kulinarische Geheimnisse Nordspaniens

San Sebastián – Bilbao – Santander

Man weiss gar nicht, wo man anfangen soll bei der Beschreibung der kulinarischen Vorzüge des Baskenlandes. Kaum anderswo in Europa finden sich so viele berühmte Restaurants, so viele spannende Gastrokonzepte auf so kleinem Raum.

In den Altstadtlokalen von San Sebastián geht es aber auch um Pintxos, die baskischen Tapas, die in tausend Varianten zu verkosten sind. Bilbao wiederum begeistert nicht nur mit Restaurants und lebendiger Markthalle, sondern auch mit dem berühmten Guggenheim-Museum. Von hier aus ist es nicht weit bis Santander, in die sehenswerte Hauptstadt der spanischen Region Kantabrien. Dort ist einer der Newcomer unter den Drei-Sterne-Restaurants Spaniens beheimatet. Küchenchef Jesús Sánchez kocht uns ein exklusives Menü mit den harmonisierenden Weinen.

Auf dieser Reise tauchen wir auch ein in die Vielfalt der Getränke: Wir lernen den Wein namens Txakoli kennen, besuchen eine berühmte Rioja-Kellerei und geniessen baskische Sidra. Sardinen, Idiazábal-Käse und baskischer Käsekuchen stehen ebenfalls auf dem Programm.



Das Weingut Ysios in der Rioja



Das Txakoli-Weingebiet

Reiseprogramm

1. Tag: Erster Kontakt mit der baskischen Küche

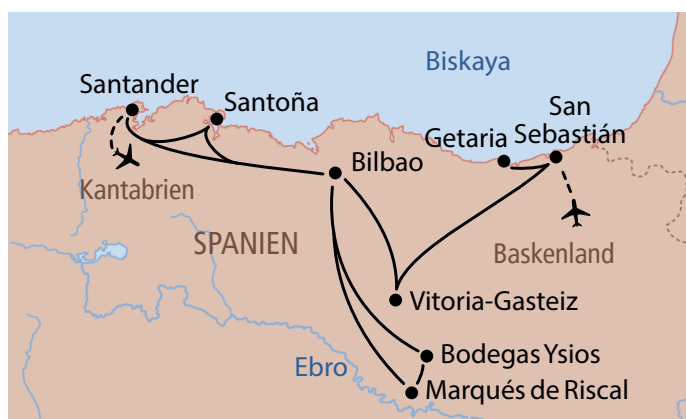
Morgens Flug via Madrid nach San Sebastián. Die Küstenstadt, Spaniens gastronomischer Hotspot, verfügt über eine grossartige Bucht und zahlreiche kulturelle Höhepunkte. Am Abend verwöhnt uns Daniel López im weit hin bekannten Restaurant Kokotxa (1* Michelin) in San Sebastián mit kreativ verfeinerter baskischer Küche. 2 Übernachtungen in San Sebastián.

2. Tag: Geheimtipp Txakoli und Meeresfrüchte

Ein Tag des Genusses. Auftakt bildet eine Verkostung des Txakoli, des unvergleichlichen Weines aus dem Baskenland. In der malerischen Hafenstadt Getaria erwartet uns der Besuch des Museums des Modeschöpfers Cristóbal Balenciaga. Danach geniessen wir ein typisches Mahl mit Fisch und Meeresfrüchten im legendären Restaurant Kaia Kaipe. Abends steht eine Pintxos-Tour durch die Altstadt auf dem Programm – und den berühmten baskischen Käsekuchen kosten wir auch.

3. Tag: Die baskische Hauptstadt Vitoria-Gasteiz

Wir fahren nach Vitoria-Gasteiz, die Hauptstadt der Autonomen Region Baskenland. Wir besuchen die Kathedrale Santa María und verkosten den typisch baskischen Käse Idiazábal, bevor wir eine traditionelle Sidrería ansteuern, in der wir spritzigen Apfelwein verkosten und ein rustikales Mittagessen einnehmen. Anschliessend fahren wir nach Bilbao. Der Abend steht zur freien Verfügung. 3 Übernachtungen in Bilbao.



NZZREISEN EXKLUSIV

- Sterneküche in den Restaurants Kokotxa in San Sebastián, Gastronomic bei Marqués de Riscal und Cenador de Amós bei Santander
- Degustation von Weinspezialitäten mit Txakoli und Rioja
- Lokale Spezialitäten mit Sidra, Pintxos, Idiazábal-Käse, kantabrischen Sardinen und Jamón Ibérico
- Besuch des Guggenheim-Museums in Bilbao



IHRE BEGLEITUNG:

Wolfgang Fassbender

ist einer der bekanntesten Gastrokritiker im deutschsprachigen Raum, schreibt aber auch seit 30 Jahren über Wein. Er testet seit vielen Jahren Restaurants für die NZZ und andere Medien, ist als Journalist, Buchautor und als Juror für gastronomische Wettbewerbe aktiv. Mit Spanien und dem Baskenland verbinden ihn zahlreiche Recherche-Reisen und die Bewunderung für eine eigenständige kulinarische Kultur.

LEISTUNGEN

- Flüge Zürich - San Sebastián / Santander - Zürich
- Halbpension inkl. 3 Gourmet-Essen mit Weinbegleitung, Tapas-Tour und verschiedene Degustationen
- 6 Übernachtungen in ausgesuchten 4* und 5*-Hotels
- Bequemer Reisebus, Eintritte gemäss Programm
- Fachlich qualifizierte Studienreiseleitung

TERMIN

10. – 16.09.2025

PREISE

Fr. 5750.- p.P. Doppelzimmer

Fr. 790.- Zuschlag Einzelzimmer

TEILNEHMER/INNEN

Mindestens 14, maximal 20 Personen

INFORMATION UND BUCHUNG

Reisehochschule Zürich für NZZReisen:

Telefon: 056 221 68 63 Mail: info@rhzreisen.ch



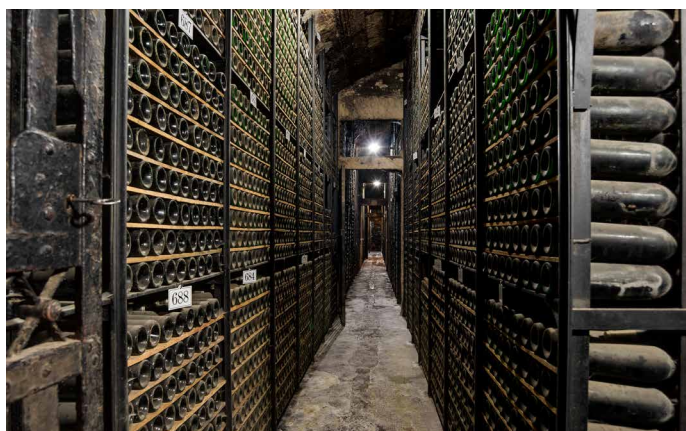
Die Bucht von San Sebastián

4. Tag: Bilbao mit Guggenheim-Museum

Nach dem auswahlreichen Frühstück führt der Weg ins 1997 eröffnete Guggenheim-Museum. Wir besuchen im Rahmen einer Führung diesen kulturellen Höhepunkt der Reise. Danach bleibt Zeit zur individuellen Besichtigung der Altstadt und der lebendigen Markthalle. Abends treffen wir nicht allzu spät im Restaurant Los Fueros (Bib Gourmand Michelin) ein, wo uns Küchenchef Paul Ibarra in der offenen Küche ein zwischen Tradition und Avantgarde changierendes Menü zubereiten wird.

5. Tag: Weingüter in der Rioja

Ausflug in die Weinbauregion Rioja. Ein Spaziergang durch die Rebberge und ikonische Architektur erwartet uns im Weingut Ysios. Bei Marqués de Riscal, dessen futuristisches Hotelgebäude von Frank Gehry entworfen wurde, lassen wir uns von Francis Paniego, dem Küchenchef des Restaurants Gastronomic (1* Michelin), mit einem Mittagessen und passenden Weinen verwöhnen. Anschliessend besichtigen wir die historischen Keller des berühmten Weingutes.



Bodega Marqués de Riscal

6. Tag: Sardinien und Drei-Sterne-Restaurant

Am Morgen fahren wir von Bilbao an der Küste entlang in Richtung Kantabrien. In der kantabrischen Hafenstadt Santona nehmen wir einen Imbiss der bekannten Sardinien ein. Weiterfahrt nach Santander. Am Abend steht ein letzter kulinarischer Höhepunkt auf dem Programm. Wir werden im Cenador de Amós, ein Aufsteiger unter den Drei-Sterne-Restaurants Spaniens, unweit von Santander, erwartet. Küchenchef Jesús Sánchez bereitet für uns ein Degustationsmenü mit den passenden Weinen zu. 1 Übernachtung in Santander.

7. Tag: Santander und Rückreise

Am Morgen unternehmen wir eine vertiefte Besichtigung von Santander, der Hauptstadt Kantabriens. Als kulinarischen Abschluss erwartet uns eine Degustation des berühmten Jamón Ibérico. Anschliessend bleibt Zeit für letzte Einkäufe und Besichtigungen in Eigenregie. Am Nachmittag Fahrt zum Flughafen Santander. Gesättigt mit Speisen und Eindrücken, fliegen wir über Madrid zurück nach Zürich, wo wir am Abend ankommen.



Baskenland pur - Pintxos in San Sebastián

INFORMATION UND BUCHUNG



Reisehochschule Zürich

Schwimmbadstrasse 1, 5210 Windisch
Telefon 056 221 68 63, info@rhzreisen.ch