Provence, Camargue & Côte d’Azur

Landwirtschaft entdecken – Südfrankreich genießen

11. – 15.11. 2027



Entdecken Sie die faszinierende Vielfalt der südfranzösischen Landwirtschaft! Von den sanften Hügeln der Provence über die ursprüngliche Landschaft der Camargue bis hin zur traumhaften Côte d’Azur erwartet Sie eine außergewöhnliche Agrar-Fachreise. Lernen Sie innovative Familienbetriebe und traditionelle Produktionsmethoden kennen, genießen Sie regionale Spezialitäten und erleben Sie die unverwechselbare Lebensart Südfrankreichs.

Die Höhepunkte Ihrer Reise

- Milchziegenhaltung mit hofeigener Käserei und Käseverkostung
- Moderner Gemüseanbau in der Provence
- Schafhaltungsbetrieb mit 1.750 Merino-Mutterschafen
- Innovative Forschung und Gemüsesaatgutproduktion
- Regionales Mühlenhandwerk und Pastaherstellung
- Provenzalischer Olivenanbau mit Olivenölverkostung
- Traditionelle Rinderhaltung in der Camargue
- Einblicke in den südfranzösischen Obstbau
- Historisches Arles mit seinem römischen Kulturerbe
- Mediterranes Flair an der Côte d’Azur



1. Tag: Donnerstag, 11. November 2027
München – Marseille – Fontvieille

Am Morgen startet Ihre Reise mit dem planmäßigen Lufthansa-Flug um 10:50 Uhr von München nach Marseille. Nach Ihrer Ankunft um 12:30 Uhr werden Sie von Ihrer deutschsprechenden Reiseleitung herzlich begrüßt. Ihre Fahrt führt Sie in den reizvollen **Naturpark Luberon** im Herzen der Provence. Hier besuchen Sie einen **landwirtschaftlichen Familienbetrieb mit 50 Milchziegen und 250 ha Ackerbau**, davon 50 ha Weizen. In der hofeigenen Käserei entstehen regionale Käsespezialitäten, die an Supermärkte und Restaurants vermarktet werden. Eine Verkostung der hauseigenen Produkte rundet den Fachbesuch genussvoll ab. Nach dem gemeinsamen Mittagessen erwartet Sie in der Region Alpilles ein auf **Gemüseanbau spezialisierter Familienbetrieb**. Während im Frühjahr vor allem Tomaten, Zucchini und Gurken angebaut werden, stehen im Winter Kürbisse und Salate im Mittelpunkt. Die Produktion erfolgt im Winter in modernen Gewächshäusern auf einer Fläche von 17 ha. Anschließend fahren Sie nach **Fontvieille**, wo Sie für die kommenden drei Nächte Ihr Quartier im **3* Hotel Belesso** beziehen. Beim gemeinsamen Abendessen lassen Sie Ihren ersten erlebnisreichen Reisetag in der Provence ausklingen. (-/M/A)

2. Tag: Freitag, 12. November 2027
Fontvieille und Umgebung

Nach dem Frühstück führt Sie Ihre Reise zu einem beeindruckenden **Schafhaltungsbetrieb mit 1.750 Merino-Mutterschafen**. Bei einer Betriebsbesichtigung erhalten Sie interessante Einblicke in die Schafhaltung unter den besonderen landschaftlichen und klimatischen Bedingungen Südfrankreichs. Nach dem gemeinsamen Mittagessen besuchen Sie ein innovatives **Familienunternehmen für Gemüsesaatgutproduktion**. Bei einem Rundgang durch die Forschungseinrichtungen, Gewächshäuser sowie Verpackungs- und Lagerbereiche lernen Sie die verschiedenen Arbeitsbereiche der modernen Saatgutproduktion kennen. Sofern es die Zeit erlaubt, besuchen Sie anschließend das malerische **Les Baux-de-Provence**. Hoch oben auf einem Felsplateau gelegen, zählt der historische Ort zu den schönsten Dörfern Frankreichs und begeistert mit verwinkelten Gassen, historischen Bauwerken und provenzalischem Charme. Abendessen und Übernachtung im Hotel Belesso in Fontvieille. (F/M/A)

3. Tag: Samstag, 13. November 2027
Fontvieille und Umgebung

Am heutigen Vormittag besuchen Sie einen **Mühlenbetrieb mit eigener Pastaherstellung**. Der Müller vermarktet seine Erzeugnisse ausschließlich über lokale Vertriebswege und gibt Ihnen interessante Einblicke in die handwerkliche Verarbeitung von Getreide. Ein gelungenes Beispiel für regionale Wertschöpfung. Nach dem gemeinsamen Mittagessen entdecken Sie die Welt des **provenzalischen Olivenanbaus**. Bei einem geführten Rundgang durch den Olivenhain und die dazugehörige Ölmühle erfahren Sie Wissenswertes über die verschiedenen Verarbeitungsschritte auf dem Weg von der Olive zum fertigen Olivenöl. Eine Verkostung des „flüssigen Goldes" der Provence rundet den Fachbesuch genussvoll ab. Die Ölmühle befindet sich zu dieser Jahreszeit nicht in Produktion. Abendessen und Übernachtung im Hotel Belesso in Fontvieille. (F/M/A)

4. Tag: Sonntag, 14. November 2027
Fontvieille – Carmague – Arles

Nach dem Frühstück führt Sie Ihre Reise in die faszinierende Landschaft der Camargue. Weite Ebenen, Feuchtgebiete und eine außergewöhnliche Naturlandschaft prägen diese Region Südfrankreichs. Sie besuchen eine **traditionelle „Manade"**, eine für die Camargue typische Ranch, auf der Rinderherden in freier Haltung leben und von berittenen Hirten, den sogenannten Gardians, betreut werden. Erfahren Sie Wissenswertes über die traditionelle Rinderhaltung und die besondere Bedeutung der Camargue-Stiere für die Fleischproduktion, die Camargue-Rennen und den Stierkampf. Beim gemeinsamen Mittagessen auf der Farm genießen Sie die besondere Atmosphäre dieses landwirtschaftlichen Betriebes. Am Nachmittag fahren Sie nach **Arles**, eine der ältesten Städte Frankreichs. Bei einem geführten Stadtrundgang entdecken Sie das historische Zentrum mit seinen beeindruckenden römischen Bauwerken, der berühmten Arena und den malerischen Gassen. Lassen Sie sich vom unverwechselbaren Charme dieser südfranzösischen Stadt begeistern. Abendessen in einem lokalen Restaurant und Übernachtung im 3* Hotel Le Calendal in Arles. (F/M/A)



5. Tag: Montag, 15. November 2027
Arles – Nizza – München

Nach dem Frühstück verlassen Sie Arles und fahren in Richtung Côte d'Azur. Unterwegs besuchen Sie einen **Obstbaubetrieb** und gewinnen weitere interessante Einblicke in die landwirtschaftliche Vielfalt Südfrankreichs. Nach dem gemeinsamen Mittagessen in einem lokalen Restaurant bleibt Ihnen Zeit, die mediterrane Küstenstadt **Nizza** auf eigene Faust zu entdecken. Flanieren Sie entlang der weltberühmten Promenade des Anglais, genießen Sie den Blick auf das Mittelmeer oder erkunden Sie die charmante Altstadt mit ihren malerischen Gassen, kleinen Geschäften und gemütlichen Cafés. Mit vielen neuen Eindrücken, wertvollen fachlichen Anregungen und schönen Erinnerungen an Südfrankreich treten Sie die Heimreise an. Transfer zum Flughafen Nizza und planmäßiger Lufthansa-Rückflug um 18:15 Uhr nach München. Planmäßige Ankunft um 19:25 Uhr und individuelle Heimreise. (F/M/-)

Ende der Reise

F: Frühstück M: Mittagessen A: Abendessen

Reisepreis pro Person:

€ 1.625,- im Doppelzimmer (40 – 44 Gäste)
€ 1.725,- im Doppelzimmer (35 – 39 Gäste)
€ 1.945,- im Doppelzimmer (30 – 34 Gäste)

Einzelzimmerzuschlag: € 175,-

Mindestteilnehmerzahl: 30 Gäste

Anmeldeschluss: 31. August 2027

Leistungen:

- Linienflüge mit Lufthansa von München nach Marseille und zurück von Nizza nach München in der Economy Class
- Sämtliche Flugnebenkosten einschließlich Treibstoffzuschlägen, Flughafen- und Sicherheitsgebühren sowie deutscher Flugsteuer*
- Vier Übernachtungen in ausgewählten 3-Sterne-Hotels inklusive täglichem Frühstück und Citytax
- 5 Mittagessen (2 Gänge inklusive Kaffee und Wasser)
- 4 Abendessen
- Sämtliche Transfers und Rundreise gemäß Programm
- Deutschsprechende Reiseleitung
- Landwirtschaftliche Fachbesuche und touristische Besichtigungen gemäß Reiseprogramm
- Audioguides
- Internationale und deutsche Steuern und Gebühren
- Organisationskosten
- Sicherungsschein zur Insolvenzabsicherung

Die Flugnebenkosten betragen derzeit 112 € (Stand: 25.11.2026). Die tatsächliche Höhe der Flugnebenkosten steht erst bei Ausstellung der Flugtickets fest und wird entsprechend berechnet.

Nicht eingeschlossen:

- Nicht aufgeführte Mahlzeiten und Getränke
- Getränke zu den eingeschlossenen Mahlzeiten
- Gastgeschenke für die besuchten Betriebe
- Trinkgelder (Empfehlung pro Person und Tag: 2,50 € für die Reiseleitung und 1,50 € für den Busfahrer)
- Persönliche Ausgaben
- Reiseversicherungen, insbesondere Reiserücktrittskosten- und Reisekrankenversicherung
- Rail & Fly Zugtickets (auf Anfrage buchbar)

Bildhinweis zu KI-generierten Abbildungen

Einzelne in diesem Reiseprogramm verwendete Abbildungen wurden mithilfe von Midjourney oder anderen Anwendungen generativer künstlicher Intelligenz (KI) erstellt und dienen ausschließlich der Illustration und visuellen Gestaltung.
KI-generierte Darstellungen von Landschaften, Sehenswürdigkeiten, Gebäuden, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen realen Orten und Einrichtungen sind keine authentischen Fotografien. Sie können hinsichtlich Aussehen, Umgebung, Perspektive, Ausstattung und Details von den tatsächlichen Gegebenheiten vor Ort abweichen.
Die Abbildungen dienen ausschließlich der Veranschaulichung und stellen keine verbindliche Zusicherung bestimmter örtlicher Gegebenheiten oder Leistungen dar.

Copyright und geistiges Eigentum

Dieses maßgeschneiderte Reiseprogramm wurde von Goldmann Touristik GmbH individuell für den vorgesehenen Empfänger erstellt.
Die individuelle Konzeption, Zusammenstellung und Gestaltung des Reiseprogramms sowie die von Goldmann Touristik GmbH erstellten Inhalte sind, soweit gesetzlich geschützt, urheberrechtlich geschützt.
Eine unbefugte Vervielfältigung, Veröffentlichung, Weitergabe an unbeteiligte Dritte oder kommerzielle Nutzung, ganz oder auszugsweise, ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von Goldmann Touristik GmbH nicht gestattet, soweit keine gesetzliche Erlaubnis besteht.
Alle Rechte vorbehalten.

Es gelten unsere allgemeinen Reisebedingungen, die Sie auf unserer Internetseite www.goldmann-touristik.de einsehen oder bei uns anfordern können.

GOLDMANN TOURISTIK
Spezialveranstalter für Agrar Reisen

Veranstalter:
Goldmann Touristik GmbH
Kennedystraße 45, 63477 Maintal
Telefon: +49 – (0) 6181 926797
eMail: info@goldmann-touristik.de

OFFICIAL TRAVEL PARTNER
AGRITECHNICA 2027
14 – 20 NOVEMBER | HANOVER

AGRICULTURAL TOUR OPERATORS INTERNATIONAL
ATOI