



Olivetum Colina Das Highlight Eurer Ferien



Wir zeigen Euch das authentische Andalusien.
Ein unvergessliches Erlebnis wartet auf Euch.



Kultur - Geführter Stadtrundgang durch Montoro

Wir führen unsere Gäste durch das geschichtsträchtige historische Städtchen Montoro. Authentisches Andalusien pur. Ihr erlebt Handwerk wie vor 100 Jahren in der Schuhmacherei von Manolo und beim Korbflechter Alfonso. Die Stadtbegehung beinhaltet auch den Besuch einer Bar mit Tapas-Verkostung.

Dauer: 10 30 Uhr bis max. 13 00 Uhr

Durchführung: Mittwoch, ab 2 Personen

Kosten: Euros 30 / Person oder Pauschalpreis Euros 80, ohne MwSt, ohne Verpflegung

Wochenmärkte

In Montoro und den umliegenden Dörfern finden regelmässig zwischen 10 00 Uhr und 13 00 Uhr Wochenmärkte statt:

Dienstag: Montoro und Andújar

Donnerstag: Villa del Rio

Sonntag: Córdoba

Kulinarische Highlights - Tapas Workshop

Mit dem ausgewiesenen Gastronomen Rafael Juarez Castro

Der junge, innovative Gastronom Rafael Juarez Castro zeigt seine Tipps und Tricks wie er im Nu schmackhafte Tapas auf den Tisch zaubert. Tapas geniessen – wie es der Spanier macht.

Beginn: ca. 12 00 Uhr

Dauer: ca. 2 1/2 Stunden (Workshop und Verkostung)

Durchführung: auf Anfrage, ab 4 Personen

Kosten: Euros 50 / Person, ohne MwSt., inkl. Geniessen des reichhaltigen Tapasbuffets und Getränken



Natur pur - rund um die Welt der Olive

Geführte Wanderung durch unseren Olivenhain

Wir verführen unsere Gäste in die Welt des Olivenhains mit deren Fauna und Flora. Sie erleben hautnah die Schönheiten, die ein Olivenhain, welcher nach biologischen Grundsätzen gepflegt wird, zu bieten hat. Unter fachkundiger Führung von Roger Schläpfer werden sie zudem Wildkräuter erraten und probieren können. Bei der morgendlichen Begehung können sie auch interessante Vögel beobachten.

Dauer: ca. 2 Stunden, Start nach dem Frühstück

Durchführung: Montag oder auf Anfrage

Kosten: montags kostenlos, an den anderen Tagen Euros 15/Person, max. Euros 60/für Gruppen

Unser Highlight - Besuch einer Stieraufzuchtfarm in Montoro

Obwohl wir keine Befürworter des traditionellen Stierkampfs in Spanien sind, fasziniert uns die artgerechte Tierhaltung der typischen Zuchtfarm von Kampfstieren. Pablo Osborn führt – ganz in der Nähe von Olivetum Colina – seine traditionsreiche Finca.

Ablauf

Wir fahren gemeinsam zur Finca «La Morantilla», Montoro. Nach kurzen einführenden Worten durch Pablo oder Antonio, seinem Mitarbeiter, geht es mit dem staubigen Landrover auf Erkundungstour. Die Finca besteht aus enorm weitläufigen Weiden, die durch Zäune in unterschiedlich große Gehege aufgeteilt sind. Erlebnis pur. Pablo erklärt interessante Details zu den Tieren, der Aufzucht und des Stierkampfs. Ihr erlebt die Tiere aus nächster Nähe und werden von der Dimension dieser Farm begeistert sein.

Artgerechte Tierhaltung

Sowohl Stiere als auch Pferde sowie Schafe verbringen ihre gesamte Zeit in Freiheit auf diesen Weiden. Sie werden auf der Weide gezeugt und geboren und führen ein artgerechtes Leben.

Die Aufzucht der Kampfstiere

Die wenigsten Stieren haben die (zweifelhafte) Ehre, in der Arena zu sterben. Hierfür kommen nur die mutigsten Exemplare in Frage.

Möchtet Ihr mehr über dieses interessante Thema erfahren, die Tiere aus nächster Nähe beobachten, fotografieren und eine wunderschöne Landschaft genießen, können wir Euch diesen einzigartigen Ausflug nur empfehlen.

Dauer: ca. 3 ½ Stunden inkl. Hin- und Rückfahrt

Durchführung: jeweils samstags auf Anfrage, in Spanisch, wir werden aber begleiten und übersetzen (Deutsch), ab 4 Personen möglich (max. 8 Personen)

Kosten: Euros 80 / Person, ohne MwSt. inkl. Rundgang, Apéro und reichhaltiges Tapasbuffet auf der Terrasse der Finca mit den Gastgebern zusammen

Das spanische Traditionsgericht «Paella»

Wir servieren auf unserer Mirador-Terrasse bei Sonnenuntergang eine authentische Paella.
(oder in unserem heimeligen Salon – je nach Witterung)
Unsere spanische Köchin bereitet diese speziell und nach den Wünschen unserer Gäste zu.

Wann: Abendessen, auf Vorbestellung, mind. 2 Personen
Kosten: Euros 38 / Person, ohne MwSt., inkl. Vorspeise und Kaffee/Tee
Nachspeise optional



Olivenöl-Degustation

Wir zeigen unseren Gästen, worauf es ankommt bei einer professionellen Olivenöl-Degustation. Dabei vergleichen wir 4 verschiedene Olivenöle. Die Teilnehmenden lernen, worauf es beim Kauf von Olivenöl ankommt. Weiter geben wir Informationen zur Herstellung sowie zum gesundheitlichen Wert des Olivenöls. Die Degustation wird begleitet mit Brot und Oliven sowie Wasser.

Dauer: 1 Stunde
Durchführung: auf Anfrage, mind. 2 Personen
Kosten: Euros 20 / Person, ohne MwSt.

Sherry-Degustation

Unsere Gäste geniessen 4 verschiedene Sherry-Weine und erfahren von uns Details zur Geschichte, Herstellung und Genuss. Die Weine werden durch die passenden Tapas begleitet.

Dauer: 1 Stunden
Durchführung: auf Anfrage, mind. 2 Personen
Kosten: Euros 30 / Person, ohne MwSt.

Ganzheitliche Gesundheitsberatung

Eure Gesundheit liegt uns am Herzen. Als ganzheitliche Therapeutin der Alternativmedizin/Kräuterheilkunde in Traditioneller Chinesischer Medizin TCM biete ich Euch gerne eine ganzheitliche Gesundheitsberatung an.

Mehr Informationen: www.suportis.ch - Brigitte Schläpfer
Ich bin von der Zusatzversicherung der Schweizer Krankenkassen anerkannt.



Familie Schläpfer
Cortijo Triguillos, Montoro
Córdoba/Spainien
Telefon +34 665 039 842
Telefon +34 648 793 134
www.olivetum-colina.es
info@olivetum-colina.es