

Brot backen auf Island und Orangen ernten auf Mallorca: Hier können Urlauber selbst mit anpacken

Auf Mallorca schmecken Orangen besonders gut, Käse aus Südtirol ist für seinen einzigartigen Geschmack bekannt und in Griechenland sollten sich Urlauber Gerichte mit einheimischem Olivenöl nicht entgehen lassen. Das Hotelbewertungs- und Buchungsportal [HolidayCheck](#) hat acht Unterkünfte zusammengestellt, in denen Gäste die lokalen Spezialitäten nicht nur verkosten, sondern auch aktiv bei der Ernte mithelfen oder bei der Herstellung live dabei sein können.

Orangen ernten auf Mallorca

„Eines der Highlights ist der frisch gepresste Orangensaft aus eigenem Anbau, der täglich zum Frühstück serviert wird“, schwärmt ein Gast auf HolidayCheck über das Landhotel [Ca's Curial](#) im Nordwesten Mallorcas. Die drei Häuser im mallorquinischen Stil liegen am Fuß des Sierra de la Tramuntana Gebirges, im Tal von Sóller – auch Orangen-Tal genannt. Reisende können die Früchte als Getränk, Eis oder Marmelade probieren oder beim jährlichen „Fest der Orangen“ mitfeiern. Das Vier-Sterne-Hotel ist von Orangen- und Zitronenbäumen umgeben und Gäste können auf Wunsch bei der Ernte dabei sein.

Brot backen auf Island



Ein traditionell isländisches Frühstück besteht oftmals aus Súrmjólk, einer Art Joghurt mit Müsli – dazu Brot mit Aufschnitt, Heringshappen und Kaffee. Während Urlauber des [Gästehauses Vogafjós](#) diese Kombination genießen, können sie durch ein großes Fenster beim Melken der Kühe zusehen. Die frische Milch wird zum Frühstück gereicht und zu Käse verarbeitet. Neben Kuchen und geräucherter Fisch wird auch Roggenbrot selbst produziert. Der Teig wird im Boden gebacken, der durch die Erdwärme als Backofen genutzt werden kann.

Schokolade herstellen in Niedersachsen

„Wer Schokolade liebt, muss hier gewesen sein! Einfach nur toll!“, zeigt sich ein Gast auf HolidayCheck



begeistert. Das [Schokoladenhotel Voss](#) in Niedersachsen verwendet das Kakaoprodukt nicht nur für Desserts und Wellnessanwendungen. In der hoteleigenen Confiserie werden Pralinen produziert, in Seminaren lernen Gäste alles Wissenswerte über die beliebte Süßigkeit und beim Schokoladen-Parcours können sie herausfinden, welcher Schokoladen-Typ sie sind. Wer nicht nur zuschauen, sondern auch mitmachen möchte, kann sogar selbst Schokolade herstellen.

Spargelstechen in Nordrhein-Westfalen

Zur Spargelsaison von April bis Juni herrscht auf dem [Ophey's Hof](#) im nordrhein-westfälischen Kessel Hochbetrieb – dann spielt sich das Leben auf den Feldern ab. Gäste, die in der Vier-Sterne-Ferienwohnung übernachten, können auf Wunsch beim Ernten, Sortieren sowie Schälen helfen und sich den Spargel zur Belohnung in verschiedensten Variationen schmecken lassen. Neben Spargel werden auf dem Hof viele weitere Gemüsesorten angebaut: von Rotkohl, Sellerie und Bohnen bis hin zu Zuckerrüben. Seit einigen Jahren gehören auch Erdbeeren zum gesunden Repertoire des Hofes.

Käse herstellen in den Alpen



Im italienischen Altfasstal auf einer Höhe von 1.800 Metern liegt die [Wieserhütte](#) – eine Schutzhütte mit eigener Käserei. Nach einer Wanderung durch die Südtiroler Alpen können Gäste hier einkehren, übernachten und dem Hüttenwirt bei der Käseherstellung über die Schulter schauen. Die Sorten reichen von Kräuter-, Pfeffer- und Frischkäse bis hin zu Ricotta. Auch Almbutter, Joghurt und Buttermilch werden aus der Milch der Alm-Kühe hergestellt.

Olivenöl probieren in Griechenland

Gäste des [Vardis Olive Garden Hotels](#) auf Kreta übernachten auf einer 22.000 Quadratmeter großen Farm, umgeben von zahlreichen Olivenhainen. Aus deren Bäumen wird das Öl gewonnen, das zusammen mit weiteren lokalen Spezialitäten serviert wird, die teilweise ebenfalls im hoteleigenen Garten angebaut werden. Gäste zeigen sich auf HolidayCheck begeistert von den leckeren Speisen: „Ich habe geschlemmt auf Teufel komm raus und hatte am Ende des Urlaubs dennoch abgenommen. Kurz: Das Essen ist gesund und frisch.“



Bier neu entdecken im Bayerischen Wald

Ein Bett in Fassform, eine Hopfensauna und eine Bierstempelmassage: Im ersten Bier- und Wohlfühlhotel [Gut Riedelsbach](#) im Bayerischen Wald kommen Fans des Malzgetränks voll auf ihre Kosten. Schon zur Begrüßung wird ein Glas Sitterbräu aus der hoteleigenen Brauerei gereicht. Dort entstehen unter Aufsicht der drei Biersommeliers des Hauses ein Helles und ein Bockbier. Bei einem Rundgang durch den Braugarten lernen die Gäste alles über Geschichte und Herstellung des beliebten Getränks. Anschließend können sie in der urigen Bierhütte selbst zapfen oder bei einem der Bier-Wellness-Angebote entspannen.



Wein verkosten an der Mosel

Im [Urlaubsweingut Zecherhof](#) in Neef an der Mosel übernachten Gäste nicht nur in Ferienwohnungen



und Apartments, die nach Weinsorten benannt sind, sie können auch den gesamten Weg von der Traube bis zum fertigen Produkt mitverfolgen. Bei Weinproben und -wanderungen mitten im hoteleigenen Anbaugebiet lernen Gäste alles Wissenswerte zum Rebensaft. Das kommt gut an, so kommentiert ein Gast auf HolidayCheck: „Die Weinprobe direkt am ersten Abend war informativ und in lustiger Runde – sehr zu empfehlen.“

Hinweis zur Bildnutzung

Das Bildmaterial steht Ihnen unter [diesem Link](#) bis zum 26.06.2017 zum Download zur Verfügung. Es darf zur einmaligen Nutzung im Zusammenhang mit der übermittelten Pressemitteilung „Brot backen auf Island und Orangen ernten auf Mallorca: Hier können Urlauber selbst mit anpacken“ unter Nennung der folgenden Quellenangaben verwendet werden: 1) Isländisches Frühstück © Gästehaus Vogafjós 2) Schokolounge-Rezeption © Gerhard Sander Schokoladenhotel Voss 3) Käserei © Wieserhütte 4) Umgeben von Olivenhainen © Vardis Olive Garden Hotel provided by HolidayCheck 5) Bierkuschelzimmer © Bier- & Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach 6) Weinprobe © Weingut Zecherhof provided by HolidayCheck.

Information für Journalisten

Gerne stellen wir Ihnen Informationen aus unserer umfassenden **Datenbank** zur Verfügung. Hier sind individuelle Bewertungen zu Hotels und Schiffen hinterlegt, Fotos und Videos, sowie etliche Reisetipps. Diese authentischen Stimmen lassen sich für Recherchezwecke nach Ländern, Städten und Themengruppen sortieren. Gerne stellen wir Ihnen exklusive Informationen und aufbereitete Daten zur Verfügung. Weitere Themen basieren auf dem Wissen unserer **Experten**, die sich tagtäglich mit Destinationen und Hotels in aller Welt befassen. Auf Anfrage stellen wir gerne den Kontakt her – ob für Interviews, Statements, Kommentare oder Diskussionsrunden. Sie benötigen weitere Informationen? Wir unterstützen Sie gerne in Ihrer **Recherche!** Rufen Sie uns an oder mailen Sie uns.

Über HolidayCheck

Das Hotelbewertungs- und Buchungsportal HolidayCheck bietet umfangreiches Reise-Know-How: Auf der Plattform www.holidaycheck.de finden Urlauber ein Hotel nach ihren Wünschen, können mit anderen Urlaubern in Kontakt treten und den für sie perfekten Urlaub buchen. Grundlage hierfür sind über sieben Millionen Hotelbewertungen, ein eigenes TÜV-zertifiziertes Online-Reisebüro mit über 160 ausgebildeten Reiseverkehrskauffleuten sowie die Angebote von mehr als 100 Reiseveranstaltern und weiteren touristischen Anbietern. Viele hilfreiche Informationen und Inspiration finden Urlauber auch im stark frequentierten [Reiseforum](#) und im HolidayCheck [Online-Magazin Away](#). Die HolidayCheck AG ist eine Tochter der [HolidayCheck Group](#), wurde im Jahr 2003 gegründet und hat ihren Sitz im schweizerischen Bottighofen nahe der deutschen Grenzstadt Konstanz.

Pressemitteilung im Newsroom lesen

Pressekontakt

Lena Mildner
 Interims-Pressesprecherin
 +41 (0) 71 686 9001
lena.mildner@holidaycheck.com

Isabelle von Kirch
 Junior PR Manager
 +41 (0) 71 686 5381
isabelle.kirch@holidaycheck.com

HolidayCheck AG | Bahnweg 8 | CH-8598 Bottighofen
 Tel.: +41 (0) 71 686 9000 | Fax: +41 (0) 71 686 9009 | E-Mail: info@holidaycheck.com
 Geschäftsführer: Anja Keckeisen | Vorsitzender Verwaltungsrat: Dr. Philipp Goos
 Handelsregister / Firmennummer: CHE-110.298.267 | UID: CHE-110.298.267 MWST