

Unabhängiger Bauernverband
 z.H. Frau Margarete Rimpl
 E-Mail: office@ubv.at

AGRIA

Agrarreisebüro Neumeister GmbH

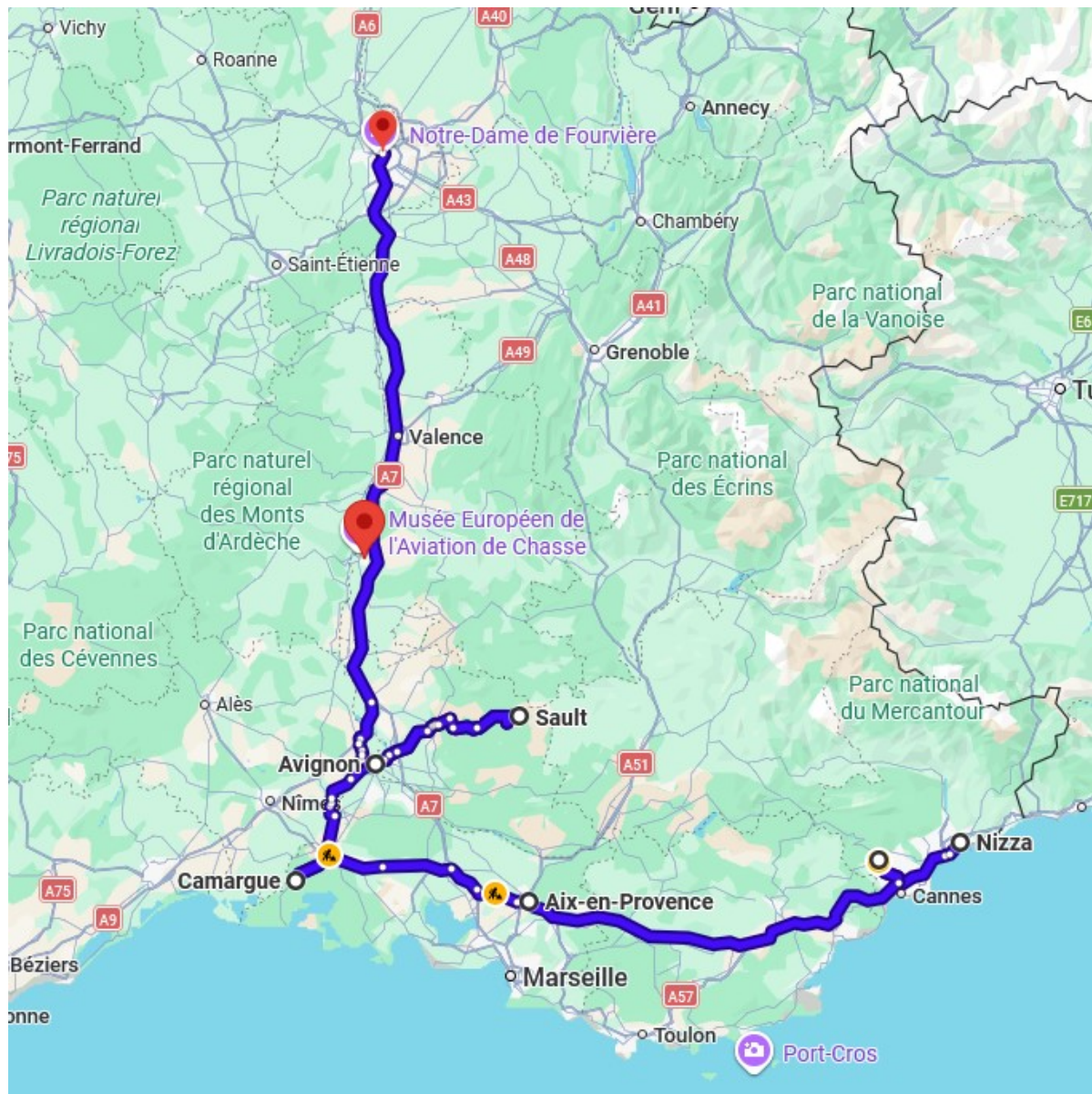
8412 Allerheiligen bei Wildon, Europapark 1
 Tel.: +43 3182 / 62 62 20, Fax: +43 3182 / 62 62 20 99
www.agria-tours.at | agria@agria.com

Allerheiligen/Wildon, 09.07.2026

ANGEBOT STUDIENREISE

SÜDFRANKREICH

MONTAG, 22. MÄRZ – SAMSTAG, 27. MÄRZ 2027



PROGRAMM

1. Tag – Montag, 22. März 2027

- Abflug ab Wien um 12:35 Uhr
- Direktflug nach **Nizza**
- Ankunft in Nizza um 14:20 Uhr
- **Geführte Stadtbesichtigung** von Nizza

Nizza erstreckt sich entlang einer natürlichen Bucht, die Baie des Anges (Engelsbucht) heißt. Wenn man in Nizza ankommt, spürt man sofort das Provence-Flair: Eine frische Brise Lavendel weht einem um die Nase und man fährt die palmenumsäumte Promenade entlang. Die romantische Altstadt ist das Highlight in Nizza. Hier erlebt man das hektische Treiben, das eine typisch provenzalische Stadt ausmacht.

- Nächtigung im Raum Nizza



2. Tag – Dienstag, 23. März 2027

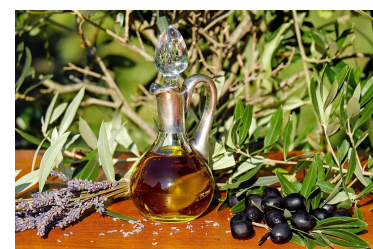
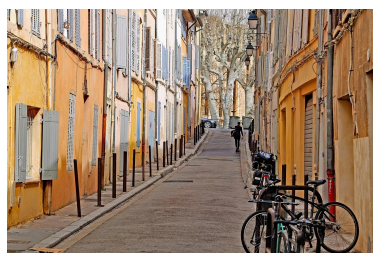
- Frühstück im Hotel
- Fahrt in die Parfumstadt **Grasse**
- Besichtigung einer **Parfumfabrik**

In Grasse, Parfumhauptstadt und Handlungsort von Patrick Süskinds Roman „Das Parfum“, spielt Internationalität eine wichtige Rolle: Etwa 30 Parfumfabriken verschicken ihre Kreationen in die ganze Welt; und aus allen Ecken der Welt werden Rohstoffe zur Weiterverarbeitung nach Grasse befördert.

- Weiterfahrt nach **Aix-en-Provence**

Als historische Hauptstadt der Provence ist Aix-en-Provence eine Stadt der Kunst und Kultur mit architektonischem Reichtum. Die Lebensart, das Farbenspiel und das herrliche Umland waren für Künstler wie Paul Cézanne oder Pablo Picasso eine Quelle der Inspiration.

- Besichtigung eines **Olivenölbetriebes** inkl. Verkostung
- Nächtigung im Raum Aix-en-Provence



3. Tag – Mittwoch, 24. März 2027

- Frühstück im Hotel
 - Fahrt in den **Naturpark der Camargue**
 - Besuch einer **Stier- und Pferdezucht** in der Camargue
- Attraktion der Camargue sind die wildlebenden Herden der weißen Pferde, sowie die teilweise sehr großen Herden der Camargue-Stiere. Ihr Fleisch ist eine Spezialität der provenzalischen Küche. Pferde und Stiere leben im Freien, sie haben aber Besitzer und tragen entsprechende Brandzeichen; es sind also keine wilden Tiere.*
- Kurzer Zwischenstopp in **Saintes-Maries-de-la-Mer**
- Dieser Ort in der Landschaft Camargue ist ein alter Wallfahrtsort, der stark gewachsen ist und heute durch den Tourismus geprägt*



wird. Inzwischen arbeitet dort praktisch niemand mehr als Fischer oder Bauer.

➤ **Besuch der Salinen von Aigues-Mortes**

Schon die Römer gewannen in der Camargue Salz und auch im Mittelalter wurden hier noch 17 Salinen betrieben. Das „weiße Gold“ wurde über die Rhône verschifft. Heute liegt die Salzgewinnung der Camargue in den Händen der Salins du Midi, deren strahlend weiße Salzberge sich bei Aigues-Mortes in der flachen Lagune spiegeln. Produziert wird nicht industriell, sondern noch immer genauso wie vor 2.000 Jahren: Beteiligt an der Salzherstellung sind nur das Meer, die Sonne und der Mensch.

➤ **Nächtigung im Raum Nîmes**



4. Tag – Donnerstag, 25. März 2027

➤ **Frühstück im Hotel**

➤ **Geführte Stadtbesichtigung in Avignon**

„Die Stadt der Päpste“ befindet sich am Zusammenfluss der Flüsse Rhône und Durance und ist die Hauptstadt der Region Vaucluse. Avignon ist an Sehenswürdigkeiten überaus reich, vor allem der monumentale Papstpalast ist imposant. Die Altstadt von Avignon mit ihren prächtigen, mittelalterlichen Häusern ist von einer intakten Festungsmauer umgeben.

➤ **Besuch eines Weinbaubetriebes inkl. Verkostung in Châteauneuf-du-Pape**

Châteauneuf-du-Pape ist ein nach dem gleichnamigen Ort benanntes Weinbaugebiet des südlichen Rhône-tals. Für die Herstellung von rotem Châteauneuf-du-Pape können dreizehn verschiedene Rebsorten verwendet werden, die getrennt geerntet und vinifiziert werden und schließlich zu einem Cuvée kombiniert werden. Typisch für das Anbaugebiet sind die mit rotem, sandigen Lehm vermischten Kiesterrassen, die die tagsüber gespeicherte Wärme nachts an die Reben abgeben.

➤ **Nächtigung im Raum Nîmes**



5. Tag – Freitag, 26. März 2027

➤ **Frühstück im Hotel**

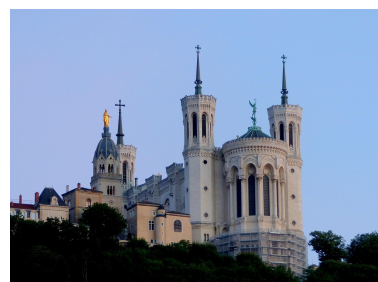
➤ **Fahrt nach Lyon**

➤ **Besuch der Markthalle „Paul Bocuse“**

Die Markthalle gilt als der „Magen von Lyon“ und symbolisiert die beiden Geheimnisse des Erfolgs nach Paul Bocuse: „Qualität und Kreativität“. In der Markthalle werden an ungefähr fünfzig Ständen Austern, Käse, Backwaren, Gemüse, Wurstwaren, aber auch Fleisch, Fisch, Feinkost, Wein und Gastronomie angeboten.

➤ **Geführte Stadtbesichtigung in Lyon**

Lyon ist nach Paris und Marseille die drittgrößte Stadt Frankreichs. Die Altstadt und ein Teil der Halbinsel von Lyon wurden 1998 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Die Lyoner Gastronomie genießt weltweiten Ruf. Die Vielfalt der traditionellen Küche findet in der seltenen Kombination aus



Alpen-Nähe und schiffbarem Zugang zum Mittelmeer ihren Ursprung.

- **Freie Zeit** zur Verfügung in **Lyon**
- Nächtigung im Raum Lyon

6. Tag – Samstag, 27. März 2027

- Frühstück im Hotel
- **Freie Zeit** zur Verfügung in **Lyon** bis zum Flughafentransfer
- Transfer zum Flughafen in Lyon
- Rückflug ab Lyon um 12:35 Uhr
- Direktflug nach Wien
- Ankunft in Wien um 14:30 Uhr

Programmänderungen vorbehalten!

Hinweis Betriebsbesichtigungen:

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die im Programm genannten Betriebe zum Besuch vorgesehen sind, Änderungen aber jederzeit auf Grund betrieblich bedingter Abläufe oder kurzfristiger Stornierungen durch die Eigentümer möglich sind. Für diesen Fall werden wir uns selbstverständlich sofort um ein entsprechendes Ersatzprogramm bemühen.

PAUSCHALPREIS UND LEISTUNGEN

	ab 20 zahlenden Personen
Pauschalpreis pro Person	EUR 1995,00
Flughafentaxen (vorbehaltlich)*)	EUR 155,00
GESAMT REISEPREIS:	EUR 2150,00
Einzelzimmerzuschlag: EUR 320,00	
*) Flughafentaxen vorbehaltlich; Tarifänderungen jederzeit möglich!	

*Bitte beachten Sie, dass **KEINE** Hotel- und Flugplatzreservierungen vorgenommen wurden. Flugpreisänderungen und Verfügbarkeit vorbehalten. Wir verrechnen den aktuellen Flugpreis des Buchungsdatums. Je früher die Flüge gebucht werden, umso eher können wir den kalkulierten Preis halten!*

Leistungen:

- Linienflug von Wien nach Nizza und retour ab Lyon
- 20 kg Freigepäck
- Transfers im Reisebus laut oben genanntem Programm
- 5 x Nächtigung/Frühstück in guten Mittelklassehotels auf Basis DZ/DU/WC (exkl. Ortstaxe / örtliche City Tax)
- Gebühren für alle touristischen Besichtigung lt. Programm
- Gebühren für alle landwirtschaftlichen Betriebsbesichtigungen lt. Programm
- Organisation des landwirtschaftlichen und touristischen Besichtigungsprogrammes
- Deutsch-/französischsprachige AGRIA-Reisebegleitung

Nicht im Pauschalpreis enthalten:

- Verpflegung, sofern nicht in den Leistungen angeführt
- Getränke (inklusive Wasser)
- Ausgaben des persönlichen Bedarfs: Telefongespräche, Wäschereiservice, Gepäckservice, Trinkgeld
- Eintritte und Führungen, die nicht speziell in den Leistungen angeführt sind, oder als fakultativ angegeben wurden
- Ausreisegebühren / lokalen Flughafengebühren
- Storno-/Reiseversicherung

Zahlungskonditionen: 20 % bei Anmeldung
80 % frühestens zwei Wochen vor Reiseantritt

Mindestteilnehmerzahl: 20 zahlende Personen

Angebot gültig bis: Es wurde keine Reservierung vorgenommen – Bitte um Rücksprache!

Erhöhen sich die bei Abschluss des Reisevertrages bestehenden Beförderungskosten, insbesondere die Treibstoffkosten, so können wir den Reisepreis nach Maßgabe der nachfolgenden Berechnungen erhöhen:

a) Bei einer auf den Sitzplatz bezogenen Erhöhung können wir vom Reisenden den Erhöhungsbetrag verlangen. b) In anderen Fällen werden die vom Beförderungsunternehmen pro Beförderungsmittel geforderten, zusätzlichen Beförderungskosten durch die Zahl der Sitzplätze des vereinbarten Beförderungsmittels geteilt. Den sich so ergebenden Erhöhungsbetrag für den Einzelplatz können wir vom Reisenden verlangen. Werden die bei Abschluss des Reisevertrages bestehenden Abgaben wie Hafen- oder Flughafengebühren uns gegenüber erhöht, können wir den Reisepreis um den entsprechenden, anteiligen Betrag heraufsetzen. Flugzeiten- und Programmänderungen vorbehalten.

Details zur Reiseleistungsausübungsberechtigung von AGRIA Agrarreisebüro Neumeister GmbH finden Sie auf der Webseite <https://www.gisa.gv.at/abfrage> unter der GISA Zahl 29321407.

Gemäß der Pauschalreiseverordnung (PRV) sind Kundengelder bei Pauschalreisen des Veranstalters AGRIA Agrarreisebüro Neumeister GmbH unter folgenden Voraussetzungen abgesichert:

Anzahlung:

- fällig frühestens 11 Monate vor dem vereinbarten Ende der Reise und beträgt 20 % vom Reisepreis

Restzahlung:

- 80 % frühestens 20 Tage vor Reiseantritt

Wichtige Information zur Insolvenz-

absicherung: Zahlen Sie nicht mehr als 20 % des Reisepreises als Anzahlung, die Restzahlung nicht früher als zwanzig Tage vor Reiseantritt.

Garant:

Europäische Reiseversicherung AG
Kratochwjlestrasse 4
1220 Wien
Tel. 01/317 2500
FAX: 01/319 93 67
Polizzennr.: 099600009876

Bankgarantie und Kundengeldabsicherung:
Steiermärkische Sparkasse; 8010 Graz

Es gelten die „Allgemeinen Reisebedingungen“ ersichtlich auf der Website www.agria-tours.at

Wir empfehlen den Abschluss einer „Reise-Stornoversicherung“.

Wir hoffen, dass Ihnen unser Angebot zusagt und verbleiben

mit freundlichen Grüßen

AGRIA
Agrarreisebüro Neumeister GmbH
Karl Hierzenhofer

i.V. MMag. Bettina Braun