

Presseinformation

15. September 2026

Rezept für den Genussherbst

Gruppenreise: Die Kataloge der Busunternehmer machen Appetit auf einen Urlaub mit kulinarischen Erlebnissen.

Man nehme einen komfortablen Bus, fülle ihn mit fröhlichen Genießern und reise damit in eine Destination, die ihre Gäste mit regionalen Spezialitäten verwöhnt. Mit diesem Rezept machen die Kataloge der Busreiseveranstalter großen Appetit auf einen Genussherbst mit touristischen Erlebnissen.

Die Reisegruppen entdecken beispielsweise auf einer einwöchigen Wanderung auf der Via Francigena die malerische Altstadt von San Miniato und ein etruskisches Bad bei Monteriggioni. Auf den Wegen gibt es kleine Weinproben mit lokalen Spezialitäten, ein Mittagessen in einem Pilgerlokal kurz vor Colle Val d'Elsa und abends in San Gimignano oder Siena einen umfassenden Einblick in die toskanische Küche.

Zwischen Rotwein und Weißkraut

Umrahmt von der Alpenkette, geprägt von den sanften Hügeln der Langhe und der melancholischen Weite der Po-Ebene, lockt auch das Piemont genussfreudige Busgruppen nach Italien. Nachdem sie das Tarano-Tal mit seinen ehemaligen Wirtschaftsterrassen und einem Bergbauerndorf zu Fuß entdeckt haben, steht auch der Besuch einer Käsereiferei auf dem Programm. Die anderen Etappen dieser Wanderreise führen durch Esskastanienwälder im Naturpark Marguareis und Barolo. Nach der kleinen Gemeinde mit rund 600 Einwohnern ist der trockene Rotwein benannt, der hier auf kalkreichen Böden wächst.

Wein steht auch im Zentrum vieler Tagesreisen, die Busunternehmer im Herbst anbieten. Etwa kombiniert mit einer Traktorfahrt durch die Weinberge am Kaiserstuhl. Höhepunkt des Wein- und Erntedankfestes in Sasbachwalden ist ein Umzug mit geschmückten Wagen, Musikkapellen sowie Volkstanz- und Trachtengruppen. Und in der Pfalz servieren die Winzer ihren Gästen eine Rebknorzenspieß. Der Schweinenacken wird am offenen Feuer gegrillt und mit Knoblauchsoße, Kartoffelsalat und Weißkraut kombiniert.

Traditionen mit Geschmack

„Auch die Liebe zum Bustourismus geht durch den Magen“, stellt Hermann Meyeing fest. „Nicht nur, weil gemeinsames Essen ein kommunikatives Erlebnis ist und Menschen miteinander verbindet“, erklärt der Vorsitzende der Gütegemeinschaft Buskomfort (gbk). „Über

-1-

Die Gütegemeinschaft Buskomfort (gbk) ist ein Verband mit Sitz in Böblingen, der seit mehr als 50 Jahren hochwertige Reisebusse mit dem RAL Gütezeichen Buskomfort klassifiziert.

Abdruck honorarfrei
Belegexemplar erbeten an:
Stefan Zibulla, PR + ÖA
gbk-Gütegemeinschaft Buskomfort e.V.
Dornierstr. 3, 71034 Böblingen
Telefon (0 70 31) 623-174
Mobil 0176 – 20 82 24 74
Stefan.Zibulla@buskomfort.de
www.buskomfort.de

die Esskultur entdecken Reisende zudem den Lebensstil, die Traditionen und die Geschichte einer Region. Kulinarische Erlebnisse vermitteln ein authentisches Bild einer Destination und machen den Charakter einer Landschaft auf genussvolle Weise erlebbar.“

Ein Menü wird zu einem besonderen Erlebnis, wenn die Gäste auch Einblicke in die Herkunft, Herstellung und Tradition regionaler Spezialitäten erhalten. „Klassiker wie Brauerei- oder Brennereiführungen erfreuen sich nach wie vor großer Beliebtheit“, beobachtet Meyering. „Ebenso gefragt sind Angebote, bei denen Gäste Köchen über die Schulter schauen oder selbst aktiv werden und regionale Gerichte zubereiten.“ Besonders nachhaltig wirken kulinarische Reisen, wenn die Touristen ein Rezept oder einen praktischen Küchentipp mit nach Hause nehmen können.

Picknick in stimmungsvoller Atmosphäre

Auch Begegnungen mit regionalen Produzenten kommen bei den Kunden der Busreiseveranstalter gut an. So sind Reisegruppen in mediterranen Regionen etwa bei der Olivenernte dabei oder kaufen Salami direkt bei familiengeführten Betrieben, die ihre Lebensmittel seit Generationen herstellen. Weinliebhaber schätzen es zudem, wenn Winzer bei einer Verkostung ihre Fragen beantworten und erläutern, wie sich der Klimawandel auf die Rebsorten auswirkt.

Zwar rät Meyering reisefreudigen Genießern, bei der Wahl des Busunternehmens auf die Sterne zu achten, mit denen sein Verband hochwertige Qualitätsfahrzeuge klassifiziert. Doch der Erfolg einer kulinarischen Genussreise hängt seiner Erfahrung nach nicht davon ab, dass Gruppen in teuren Häusern einkehren, die an einem Michelin-Zeichen zu erkennen sind. „Eine frische Brezel schmeckt im Schwabenland einfach besonders gut, der Leberkäse in Bayern und das Heringsbrötchen an der Ostseeküste. Ebenso entfaltet ein Primitivo bei einem Picknick in den Weinbergen Apuliens oft mehr Atmosphäre und Genuss als in der formellen Umgebung eines Sternerestaurants.“

Bildunterschriften

Genuss:

Auch die Liebe zum Bustourismus geht durch den Magen.

Wein:

Kulinarische Genussreisen sind ein kommunikatives Erlebnis, das Menschen miteinander verbindet.