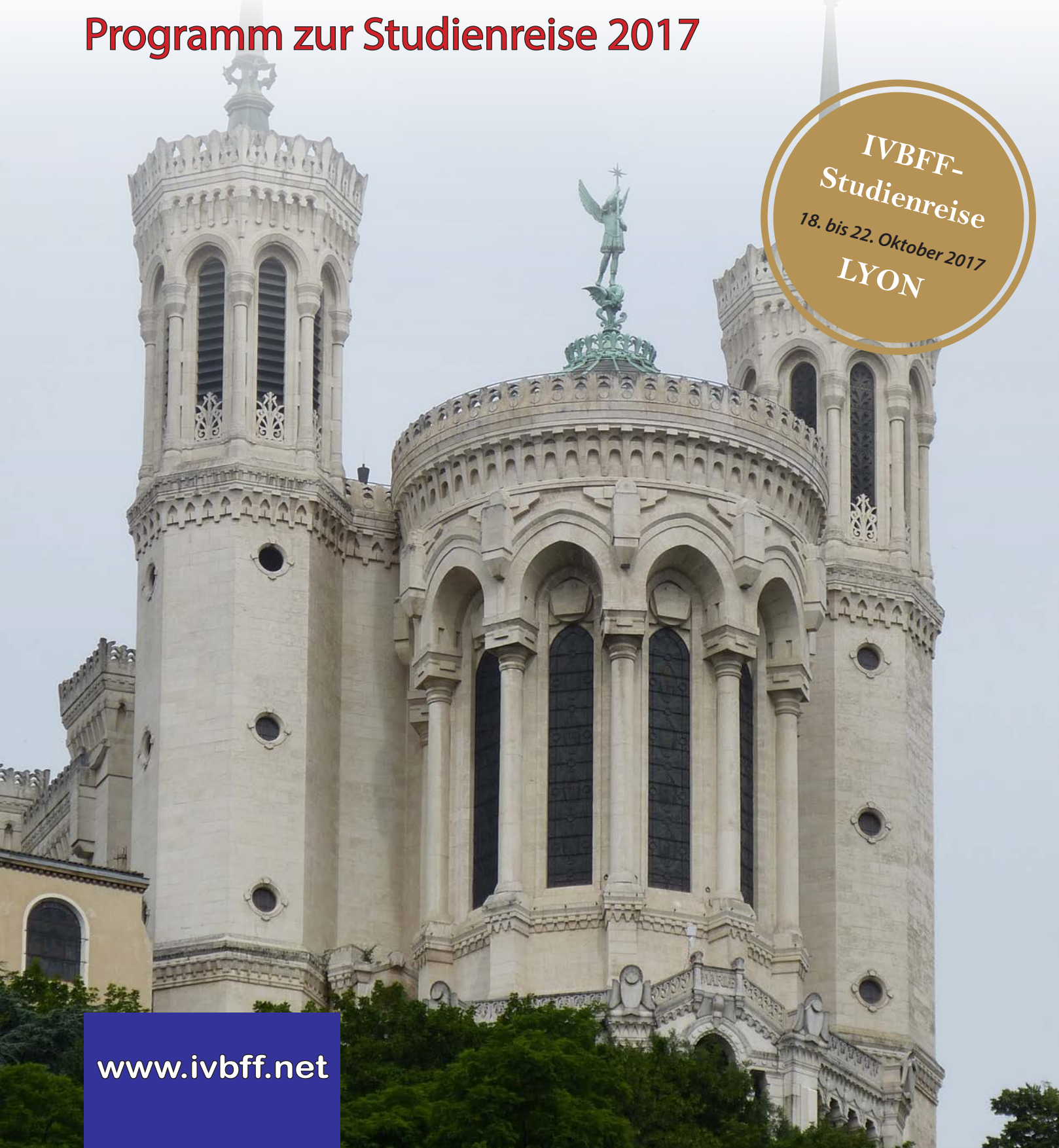




Wir im Netzwerk Fleisch

Programm zur Studienreise 2017

**IVBFF-
Studienreise
18. bis 22. Oktober 2017
LYON**



www.ivbff.net



Studienreise 2017 LYON

Lyon, die zweitausend Jahre alte Großstadt am Zusammenfluss von Rhône und Saône an den Hügeln Fourvière und Croix Rousse. Mit ihrer Altstadt, die zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört, ihren engen Gassen, Hinterhöfen, belebten Kais und großen Plätzen auf der Halbinsel und den über 200 nachts erleuchteten Sehenswürdigkeiten bietet Lyon eine ungewöhnliche Reise durch Zeiten und Kulturen. Die Stadt Lyon wurde 2016 zum besten europäischen Reiseziel für Wochenendtrips und Kurzreisen gewählt. Und in diesem Jahr führt die Studienreise der IVBFF in diese interessante Stadt.

Mit über 500.000 Einwohnern ist Lyon nach Paris und Marseille die drittgrößte Stadt des Landes – mit Umland zählt die Metropolregion Lyon ca. 2,2 Mio. Einwohner. Auf dieser Reise entdecken wir die Köstlichkeiten der Region Auvergne-Rhône-Alpes (Département Rhône) und diverse Lyoner Spezialitäten. Dies sind vor allem Fleisch- und Wurstwaren, Schinken, Salami, Pasteten und diverse Käse sowie natürlich auch die „Seele des Landes“, französischer Wein. Patricia Czerniak, der wir an dieser Stelle schon einmal herzlich danken möchten, hat mit unserer Abstimmung das attraktive Programm herausgearbeitet.

TAG 1: ANREISE AM 18.10.2017 BIS 13:00 UHR

Unser Hotel ist das Hôtel Lyon Métropole, wo wir bis 13:30 Uhr einchecken und von wo aus ab 14:00 Uhr eine Stadtrundfahrt im eigenen Bus startet. Die Unterbringung wird während der gesamten Reise in diesem Hotel sein. Weitere Informationen zum Hotel unter: www.lyonmetropole.com.

Die Stadtrundfahrt endet am Rhône-Ufer, wo ein Restaurantschiff für einen Dinner Cruise auf der Rhône auf uns wartet. So sehen wir die wunderschöne Altstadt von Lyon auch vom Wasser aus.



*Aus der Hotelbeschreibung:
Das Hotel Lyon Métropole Resort, Résidence
& Spa empfängt Sie inmitten einer hübschen
Grünanlage vor den Ufern der Saône...*

TAG 2:

DONNERSTAG, 19.10.2017

Wir machen uns auf in die Region um Bresse und lernen dort alles über Zucht, Aufzucht, Haltung, Schlachtung und Vermarktung des berühmten französischen Bressehuhns „mit geschützter Ursprungsbezeichnung“, des Volaille de Bresse.



Die Hühner schmecken nicht nur einzigartig, sie repräsentieren, wie kaum ein anderes Tier das Land, aus dem sie stammen: die französischen Nationalfarben finden sich auf dem weißen Huhn mit seinem roten Kamm und seinen blauen Läufen wieder. Nach dem Besuch genießen wir bei einem Mittagessen eine Verkostung des Bressehuhns.

Auch das **BOEUF DE CHAROLLE** ist eine Spezialität der Region und unterliegt der „geschützten Ursprungsbezeichnung“. Auch hier erfahren wir alles über Zucht, Aufzucht, Haltung und Fütterung der Tiere auf einer Farm. Dann besuchen wir einen zertifizierten Schlachthof und einen Zerlegebetrieb, um dort alles über den weiteren Produktions- und Vermarktungsverlauf zu erfahren.

Am Abend essen wir in einem typischen Lyoner Restaurant, dem Le Musée, einem so genannten Bouchon, das örtliche Spezialitäten serviert. Hier probieren wir typische Lyoner Gerichte, wie z.B. den Saladier Lyonnais, die Lyoner Quiche, den Coq au vin, die Tripes à la lyonnaise (Kutteln in Tomatensauce) oder die weltberühmte Lyoner Kochwurstspezialität Andouillette à la lyonnaise und die „Cervelas“, bei uns bekannt als Lyoner Fleischwurst.

TAG 3:

FREITAG, 20.10.2017

Lyon steht vor allem für eines: beste Fleisch- und Wurstwaren sowie Pasteten. Deshalb besuchen wir heute einen Betrieb, der genau diese Lyoner Spezialitäten noch handwerklich für den Einzelhandel herstellt.

Um auch in dieser Region einen industriellen Großbetrieb zu sehen, fahren wir am gleichen Tag zu einem Salamiwerk (da hier zurzeit 2 Möglichkeiten bestehen, reichen wir den Namen des Werkes nach) in der Nähe von Lyon, wo für den nationalen und internationalen Vertrieb Salami aus der Region Auvergne-Rhône-Alpes hergestellt wird. Wir haben hier die Möglichkeit, die gesamte Produktion zu besichtigen.

Auch an diesem Abend (Selbstzahler) speisen wir nach typisch Lyoner Art im „Le Bouchon“ in der Altstadt von Lyon.

TAG 4:

SAMSTAG, 21.10.2017

Wir beginnen den Tag mit einem Besuch der berühmter Lyoner Markthalle und begeben uns dann auf eine Metzger-Tour durch die Altstadt. Kaum eine andere Stadt beherbergt so viele berühmte Metzger und Traiteurs mit so vielen Auszeichnungen. Wir probieren uns durch Ihre Theken und bestaunen die Vielfalt der Spezialitäten, die sie anbieten, bevor wir anschließend den französischen Lebensmitteleinzelhandel auf einer Store Check-Tour in und um Lyon erkunden.

TAG 4: SAMSTAG, 21.10.2017 - NACHMITTAGS

DER NACHMITTAG BIRGT ZWEIERLEI MÖGLICHKEITEN - SELBSTZAHLER

- diejenigen, die die Stadt weiter erkunden möchten und sich auf Einkaufstour begeben möchten, haben den Nachmittag zur freien Verfügung. Wir haben auch die Möglichkeit zu einem wunderschönen SPA-Besuch am Rhône-Ufer in Lyon recherchiert.
- diejenigen jedoch, die mal etwas ganz Besonderes erleben wollen, entführen wir auf ihren „Jungferflug“. Bei IFly in Lyon können wir in einem künstlichen Windtunnel den freien Fall und einen Fallschirmsprung simulieren. Dabei fliegen wir auf der Luft, die von unten hochgeblasen wird und genießen den ultimativen Adrenalinkick. Achtung: dies ist eine seltene Gelegenheit, denn es gibt nicht viele solcher Windtunnel in Europa. Die kurzen Flugeinheiten sind extrem sicher und man kann sich jederzeit aufrecht stellen und einfach stehen bleiben. Man fliegt als Anfänger gerade mal 1 bis 2 Meter über dem sicheren Boden. Es kann bei diesem Flug nichts passieren und sogar Kinder können hieran teilnehmen. Man ist stets begleitet von einem Instructor. Es gibt lediglich eine Gewichtsobergrenze, die es zu beachten gilt, ansonsten ist es ein bisschen wie „Schwimmen in der Luft“.

Patricia Czerniak wird nach Anmeldung zur Reise jeden Reiseteilnehmer persönlich hierzu anrufen, aus eigener Erfahrung aus dem Windtunnel in der Schweiz berichten und den Flug erklären. Hierbei kann sich dann jeder entscheiden, ob er fliegen möchte, oder lieber nicht. Sie richtet aber jetzt schon aus: „Only skydivers know why birds sing“ – „Nur Fallschirmspringer wissen, warum Vögel singen“, denn nichts ist vergleichbar mit diesem Erlebnis!

SCHAUT MAL REIN:

[HTTP://WWW.IFLYFRANCE.COM/VOTRE-VISITE/LYON.ASPX](http://www.iflyfrance.com/votre-visite/lyon.aspx)

Den Abend lassen wir ausklingen in einem Fleischspezialitätenrestaurant, der Carnegie Hall 69. Hier bekommen wir ausgewähltes, bestes Fleisch aus der frei einsehbaren Fleischkammer individuell zugeschnitten und serviert. Danach machen wir die Altstadt unsicher und/oder lassen dem Abend an der Hotelbar ausklingen.

TAG 5: SONNTAG, 22.10.2017 - ABREISE

Für alle diejenigen, die Lyon nicht besuchen möchten, ohne beim Papst der französischen Gastronomie, Paul Bocuse, einzukehren, bietet sich die Reservierung eines Tisches, entweder am Dienstagabend vor dem offiziellen Beginn unserer Reise oder am Sonntagabend nach deren offiziellen Ende an.

IVBFF - Internationale Vereinigung Betriebswirte Fachrichtung Fleisch e.V.
c/o Geschäftsstelle: creatun Thomas Herschel e.K. | Guthaltweg 7 | 77887 Sasbachwalden
Telefon: 07841.24814 | mitglieder@ivbff.net | www.ivbff.net





DIE LEISTUNGSBESCHREIBUNG:

IM REISEPREIS SIND FOLGENDE LEISTUNGEN INKLUDIERT:

- 18.-22.10.2017 4 Übernachtungen inkl. Frühstück im 4 Sterne Nichtraucherhotel Metropole in Lyon
- Transfer im Komfortbus während der Studienreise
- 18.10.2017 Beginn 14:00 Uhr Gemeinsame Stadtrundfahrt Lyon
- 18.10.2017 Dinner Cruise auf der Rhône
- 19.10.2017 Besuch und Mittagessen bei der Association du Volaille du Bresse
- 19.10.2017 Besuch und sensorische Verkostung bei der Association du Beouf de Charolle
- 20.10.2017 Werksbesichtigungen
- 21.10.2017 Abendessen im Fleischspezialitätenrestaurant „Carnegie Hall 69“
- Programmänderungen - auch kurzfristig - vorbehalten

DER REISEPREIS:

- 740 EURO pro Person im Doppelzimmer (Doppelbelegung) - Vorzugspreis für IVBFF-Mitglieder
- 860 EURO pro Person im Einzelzimmer - Vorzugspreis für IVBFF-Mitglieder
- 100 EURO Aufpreis für Nichtmitglieder

DIE ANMELDUNG:

- Die Anmeldung hat schriftlich und fristgerecht zu erfolgen. Sie ist dann verbindlich.
- Rücksendung des Anmeldeformulars per Fax an **07841.699609** oder per Mail an **mitglieder@ivbff.net**

DIE ANMELDEFRIST:

- Der Anmeldeschluss ist der 21. Juli 2017

FRAGEN ZU REISE:

- Alle Anfragen zum organisatorischen Ablauf der Reise bitte an Patricia Czerniak
- Kontaktdaten: czerniak@alimentum.ch oder Mobil: +41 (0)79 323 91 91

MITGLIEDER WERBEN!

Der beste Kunde ist in der Regel der, der empfohlen wurde. So soll es auch bei uns sein. Viele neue Mitglieder sind auch in der Vergangenheit durch unsere „Aktiven“ geworben worden. Dies möchten wir weiter fördern.

Jedes aktive Mitglied der IVBFF, das bis zum nächsten Jahresmeeting ein neues zahlendes Privat- oder Firmenmitglied für unsere Vereinigung gewinnt und von den Vorteilen unseres Netzwerks überzeugt, spart sich die Tagungspauschale in Höhe von € 75 beim Jahresmeeting 2018.

Das Anmeldeformular gibt es unter www.ivbff.net