

INCENTIVE MIT NACHHALTIGKEIT IM BASKENLAND



INFORMATION ZU DIESEM ANGEBOT:

KUNDE:	TBC
GRUPPE:	ECO
DATUM:	TBC
GÄSTE:	TBC
DESTINATION:	BASKENLAND
ANGEBOT ERSTELLT VON:	NICOLAS FOIT
VORGANGSNUMMER:	TBC



NICOLAS FOIT

UNSER HOTELVORSCHLAG



HOTEL ARIMA, 4*

Kategorie: 4*

Lage: Am Miramon Stadtwald von San Sebastian

Zimmer: 69

Das Arima Hotel ist in seiner Weise wohl einzigartig, gebaut um sich perfekt an seine Umgebung anzupassen. Das Gebäude wirkt luftig, frei und seine Haut spiegelt die Sonne im Wald wieder. Das Arima Hotel kombiniert Holz, Stein, Eisen und andere natürliche Stoffe um so eine warme und einladende Atmosphäre zu schaffen.

Das gesamte Gebäude ist auf Nachhaltigkeit ausgelegt, nutzt Geothermal und Aerothermal Energie, Wasserauffang- und Aufbereitung sowie strikte Trennung aller Abfallprodukte.

Alle Zimmer sind Lärmisoliert, kontrollieren Temperatur, Luftfeuchtigkeit und CO2 Werte und sind mit Eco-Amenities ausgestattet. Im Arima Hotel wird Nachhaltigkeit vorgelebt und zu einem einzigartigen Erlebnis für den Gast.

Die Restaurants des Hotels bieten lokale und Nachhaltige Küche.



SAN SEBASTIAN MIT DEM FAHRRAD ENTDECKEN



San Sebastian besicht durch seine herrliche Lage am Meer, seine wunderschönen Strände und die hervorragende Gastronomie. All dies zusammen machen die Stadt zur perfekten Destination für ein wunderschönes Incentive.

Am ersten Nachmittag geht es auf eine kleine Tour der Stadt um sich zu orientieren und die Geschichte und Aktualität der Stadt ein wenig besser kennenzulernen.

Um direkt einen ersten Einblick in die Stadt, die Kultur und die Leute zu bekommen, starten wir mit einer kleinen Tour durch die Stadt. **Diese machen wir mit dem Fahrrad** um in alle Ecken der Stadt zu gelangen. Diese führt entlang der Concha Bucht, in den Hafen, die Altstadt und auf den Igeldo Berg, von wo aus wir einen atemberaubenden Blick auf die Stadt und das Umland haben.



PLASTIK FISCHEN



PLASTIK FISCHEN

Die Basken haben eine sehr lange Tradition im Fischen. Schon früh gingen sie auf Wal- und Fischfang, was sie bis nach Amerika brachte, noch lange bevor Kolumbus dort Fuß setzte.

Heute geht es an Bord eines echten Fischerbootes, welches heute noch auf Museum dient. Wir fahren hinaus aufs Meer, die Baskische Steilküste ist beeindruckend und der Kontrast von Blau zu Grün wirklich schön.

Auf dem Programm steht heute Plastik aus dem Golf von Bizkaia fischen, um somit eines der größten Probleme der heutigen Zeit anzupacken.

Mit der Ausrüstung des Bootes wird alles eingesammelt was nicht ins Wasser gehört und dieses zerbrechliche Ökosystem aus den Fugen bringt. Natürlich lernen wir auch über das Fischen und an Bord kann ein kleiner Snack und Getränke serviert werden, so verbindet man das Nützliche mit dem Angenehmen.



ÖKO-WEINGUT CARRAVALSECA



 CARRAVALSECA

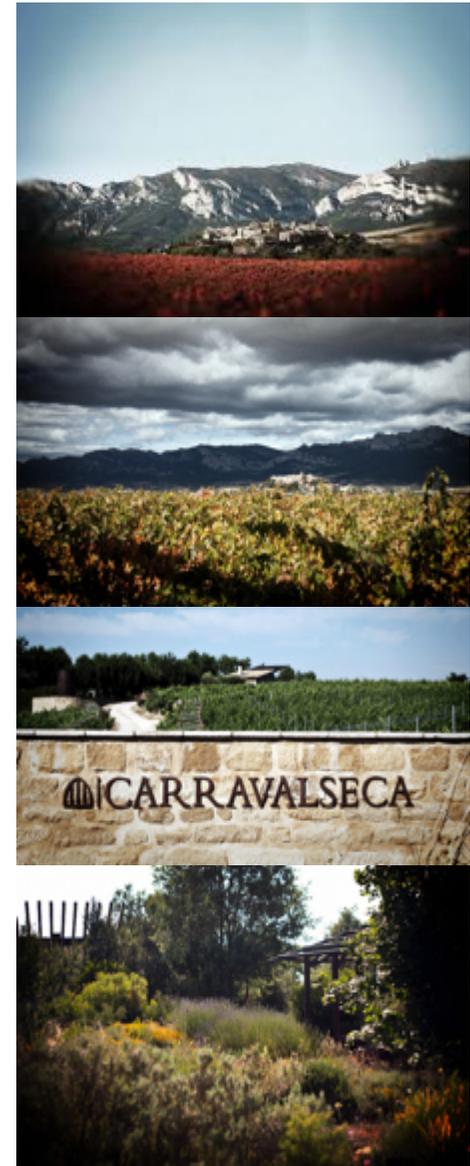
Der heutige Tag steht im Zeichen des Weines, es geht in die Weltbekannte Rioja Region. Hier gibt es eine schier endlose Zahl an modernen, traditionellen und auch ganz speziellen Weingütern, in denen man natürlich auch immer die dort produzierten Weine verköstigen kann.

Nun ist es Zeit ein wenig mehr die Natur kennenzulernen und dafür haben wir ein Mittagessen auf einer kleinen Finca mitten in den Weinbergen angedacht.

Nach einem kurzen Transfer gelangen wir zur wunderschönen Finca Carravalseca, ein Garten mitten in den Weinbergen und eine echte Oase der Ruhe. **Die hier angebauten Weine sind alle ökologisch** und die Natur und die Blicke rings herum bieten ein wohl kaum zu toppendes Erlebnis.

Dank der Lagune welche hier ganz in der Nähe liegt ist das Klima hier noch milder und gibt den Weinen eine weitere, spezielle Note. Natürlich reichen wir die Weine der Finca zum Mittagessen.

Zum Mittagessen gibt es leckere Produkte aus der Region, frisch gegrilltes Fleisch und dazu natürlich hervorragender Wein. Ein schönerer Ort um die Rioja zu genießen ist schwer vorstellbar.



GALA
DINNER
AZURMENDI, 3*



Azurmendi, 3* Michelin

Starkoch Eneko Atxa eröffnete sein Restaurant im Jahr 2007 und fünf Jahre später wurde ihm die Ehre zu Teil das erste Restaurant der Region Bizkaia mit 3 Michelin Sternen zu sein. Ein kreativer Geist und zwei sehr geschickte Hände bringen Geschick, Präzision und Charme mit in seinen gastronomischen Tempel.

2014 und 2018 gewann Azurmendi die Auszeichnung des „**Most Sustainable Restaurant in the World**“.

Azurmendi ist ein in sich geschlossenes Ökosystem voll mit Leben und in ständigem Austausch mit seiner Umgebung. Das Gebäude welches voll auf Nachhaltigkeit ausgelegt wurde ist von den Materialien Stein, Holz und Eisen geprägt, alles wichtige Materialien hier im Baskenland aus Natur & Industrie. Durch all diese Elemente die offene Glasstruktur, entsteht ein Raum voll von Wärme und Gelassenheit.

Die Küche von Azurmendi überrascht mit unglaublich viel Raffinesse, Kreativität, Komplexität aber gleichzeitig auch Einfachheit und volle Konzentration auf Geschmack und Aromen.

Die Reise durch das Menü bei Azurmendi ist wahrlich ein Erlebnis und eine Gaumenfreude die lange in Erinnerung bleiben wird.





destination management
for the Basque Country

inbasque dmc s.l.
c/ maestro santesteban 3, 4°
20011 san sebastian
+34 673 14 95 87
info@inbasque.com
www.inbasque.com

