

16. bis 21. April 2023

Schüümli, Cäsar und der Rhein Städtereise Basel

Tor zur Schweiz, historisches Idyll und moderner Wirtschaftsstandort.

Auf dieser Reise entdecken wir Basel, die charmante Schweizer Stadt am Rheinknie. Die geschichtsträchtige Stadt verzaubert mit seinem mittelalterlichen Ambiente und viel Kultur auf kleinstem Raum. Der Rhein ist dabei heimliches Wahrzeichen der Stadt und stetige Inspirationsquelle für Architekten und Künstler, wichtiger Transportweg seit römischen Zeiten und im Sommer ein einziges Flussschwimmbecken.

Wir entdecken die malerischen Gassen der Stadt, erlernen die mittelalterliche Herstellung von Papier, schnuppern uns durch Tiegel und Töpfchen im Pharmaziemuseum, hören von der bedeutenden Seidenbandfabrikation, besuchen das sakrale Basler Münster, ertasten antike Skulpturen und erfahren mehr über die Beziehung zwischen den Alemannen und dem römischen Imperium entlang des Rheins.

Für Entspannung nach einem erlebnisreichen Tag sorgt unser denkmalgeschütztes Hotel. Es liegt am Rande der historischen Altstadt und wird als innovatives Kultur- und Gasthaus mit hauseigener Theaterbühne und wechselnden Kunstausstellungen betrieben. Hier genießen wir gehobene Schweizer Küche und mit etwas Glück erleben wir ein satirisches Theaterstück.

Sonntag, 16. April

Individuelle Anreise zum Hotel.

Nach einem Orientierungsgang durchs Hotel und dem Bezug der Zimmer essen wir im hauseigenen Restaurant gemeinsam zu Abend.

Montag, 17. April

Wir spazieren durch die historische Altstadt, erfahren von moderner Baukunst und wie sich Basel von einer römischen Siedlung hin zu einem modernen Industriestandort entwickelte.

Am nachmittag bummeln wir durch die gemütlichen Gassen auf der Suche nach Lækkerlis und flanieren am Ufer des türkisfarbenen Rhein entlang. Vielleicht ist auch schon die ein oder andere „Buvette“ geöffnet – eine liebevoll gestaltete, kleine Imbissbude unter freiem Himmel, immer direkt am Fluss gelegen.

Dienstag, 18. April

Im Mittelalter gehörte Basel zu den bedeutendsten Papierproduzenten der Schweiz. Hochrangige Gelehrte ließen hier ihre Schriften drucken.

In einer ehemaligen Papiermühle mit seinen original erhaltenen Maschinen und Werkstätten hören von der traditionellen Buchherstellung. Anschließend stellen wir selbst handgeschöpftes Papier her.

Am nachmittag erfahren wir mehr über die Seidenbandweberei, die dreihundert Jahre lang ein wichtiger Industriezweig im Umland von Basel war. Die „Posamenterei“ wurde im 16. Jahrhundert durch Glaubensflüchtlinge in die Region gebracht. Wir hören, wie aus einem Seidenfaden bunte Bänder werden und lernen die Arbeitsbedingungen der Textilarbeiter an ihren Webstühlen kennen.

Mittwoch, 19. April

Seit Beginn der Industrialisierung spielen pharmazeutische Produkte eine wichtige Rolle für die Stadt. In den Räumen einer alten Apotheke erwartet uns eine lebendige Führung. Gewürzt mit literarischen Einlagen und dem Erschnuppern von Kräutern und Wirkstoffen hören wir von der Arzneygeschichte seit der Antike.

Anschließend ist Zeit für freies Stöbern im Museumsladen.

Am nachmittag besuchen wir die Sonderausstellung „Ave Cäsar“. Wir hören von Cäsars Feldzügen, der Bedeutung des Rheins als Verkehrsweg und der Beziehung zwischen Galliern, Germanen und Römern.

Donnerstag, 20. April

Heute besuchen wir das Basler Münster. Mit seiner Fassade aus rotem Sandstein, dem bunten Ziegeldach und den zwei schlanken Kirchtürmen prägt es das Stadtbild. Der Münsterhügel war bereits in vorchristlicher Zeit ein wichtiger Kraftort für die Kelten und ist seit 791 Bischofssitz.

Am nachmittag besuchen wir die Skulpturhalle des weltberühmten Antikenmuseums und ertasten originalgetreue Plastiken von Griechen und Römern.

Freitag, 21. April

Mit dem Frühstück endet die Reise.

im Reisepreis enthaltene Leistungen pro Person im DZ

bei Eigenan- und abreise nach/von Bahnhof Basel SBB

- 5 Übernachtungen in einem denkmalgeschützten familiär geführten Drei-Sterne-Hotel (Landeskategorie) am Rande der Altstadt, nur 800 Meter vom Rhein entfernt; alle Zimmer inkl. Du/WC, TV, Telefon; kostenloses W-Lan, hauseigenes Restaurant und Theaterbühne
- Halbpension (5x Frühstück, 5 x dreigängiges Abendessen)
(Getränke sind nicht im Preis enthalten)

- 1 Basel-Card
- 1 Altstadtführung
- 1 Führung Papiermuseum inkl. Papierherstellung
- 1 Führung Seide
- 1 Führung Pharmaziemuseum
- 1 Führung Sonderausstellung Ave Caesar
- 1 Führung Basler Münster
- 1 Tastführung Skulpturhalle
- 1 S-Bahn Ticket Seidenmuseum
- Taxitransfers Bhf-Hotel-Bhf
- sehbehindertengerechte Führungen und zugehörige Eintritte laut Programm
- alle Führungen und Veranstaltungen finden in deutscher Sprache statt
- freundliche, sehbehindertengerechte Reiseleitung

Wichtige Hinweise

Eine sehende Begleitperson kann gegen zusätzlichen Aufpreis gebucht werden. Vor Ort bewegen wir uns zu Fuß und mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Währung

Landeswährung ist der Schweizer Franken (CHF). Das Abheben von Bargeld an Geldautomaten und die Bezahlung mit Kreditkarten sind überall möglich.

Preis

1690 EURO pro Person im DZ (Einzelzimmerzuschlag 350 Euro)

Aufpreis Buchung einer Begleitperson 1350 Euro

Aufschlag Hund auf Anfrage

Anzahlung in Höhe von 20% des Reisepreises nach Erhalt der Anmeldebestätigung fällig. Der Restpreis wird 20 Tage vor Reisebeginn fällig

Führhunde

Führhunde können mitgebracht werden, sofern sie hunde- und gruppenverträglich sind.

Ort/Termin

16. bis 21. April 2023

Basel, Schweiz

Teilnehmer/innen:

Offene Gruppen-Pauschalreise für sehbehinderte, blinde und sehende Interessierte, die eine Städtereise der besonderen Art erleben möchten.

Teilnehmerzahl

8 – 12 Personen

Die Reise kann nur bei einer Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen

durchgeführt werden. Ist diese Zahl bis 21 Tage vor Reisebeginn nicht erreicht, bekommen Sie unverzüglich eine Absageerklärung.

Gruppengröße

Die Gruppe umfaßt die Teilnehmer, sowie ggf. zusätzlich die aus dem Servicepool hinzugebuchten Begleiter.

Hinweise zur Eignung für Personen mit eingeschränkter Mobilität

Die Reise ist geeignet für sehbehinderte, blinde, hörbehinderte und sehende Personen, die sich allein oder mithilfe eines Tast- oder Langstockes, eines Führhundes oder einer Assistentenkraft allein fortbewegen und die in der Lage sind, Treppen und befestigte Straßen sowie naturbelassene Wege zu begehen.

Die Reise ist auf Anfrage geeignet für Personen, die einen Rollstuhl, Rollator oder sonstige Gehilfen benötigen.

Die Reise ist nur in privater Begleitung für Personen geeignet, die ein intellektuelles oder Verhaltensdefizit aufweisen und die intellektuelle Unterstützung benötigen.

Versicherungsmöglichkeiten

Gegen Unfall- und Krankheitsrisiken oder sonstige unvorhersehbare Umstände empfehlen wir den Abschluß einer Reiserücktritts-, Reiseabbruch-, Reiseunfall-, Reiskranken- und ggf. Reisegepäckversicherung. Als Versicherungsagentur können Sie diese bei anders-sehn buchen.

Einreisebestimmungen

Bitte führen Sie für die Einreise in die Schweiz ein gültiges Ausweisdokument mit.

EU-Bürger bzw. Bürger aus Schengen-Vollanwenderstaaten benötigen für die Einreise in die Schweiz einen gültigen Personalausweis oder Reisepass, sie sind nicht visumpflichtig. Staatsbürger anderer Länder sprechen uns bitte an!

Führen Sie möglichst gültige Reisedokumente mit. Verwenden Sie keine ehemals als verloren gemeldete und wieder aufgefundene Reisedokumente, auch wenn die Anzeige bei der zuständigen Behörde bereits widerrufen wurde. Dieser Widerruf ist unter Umständen bei den schweizerischen Grenzkontrollbehörden nicht bekannt und kann zu Problemen bis zur Einreiseverweigerung führen.

Anmeldeschluss

15. März 2023

frühzeitige Buchung besonders empfohlen.

Das Rezept zur Reise

Seidenmus

Es handelt sich um eine traditionelle Basler Süßspeise.

Zutaten für vier Portionen:

5 Eier

400 ml Rahm

30 g Zucker

zusätzlich 10 g Zucker für die Glasur

1 TL Butter

Zubereitung: Pinseln Sie eine Auflaufform mit der Butter aus und heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor.

Verquirlen Sie die Eier, rühren Sie dann den Rahm und 30g Zucker dazu. Gießen Sie die Masse in die Auflaufform und stellen Sie das Ganze bei geschlossenem Deckel in den Backofen. Wenn das Seidenmus fest geworden ist, streuen Sie die 10 g Zucker darüber und lassen das ganze bei sehr hoher Temperatur karamellisieren.