



# 7-tägige kulinarische Reise in die Champagne mit Martina & Moritz vom 26. Juni bis 02. Juli 2026

---

Liebe Genussreisende,

wir freuen uns sehr, Ihnen in diesem Jahr eine ganz besondere Reise ankündigen zu dürfen: Unsere kulinarische Entdeckungstour in die Champagne. Es ist uns gelungen, Türen zu öffnen, die sich nicht ohne Weiteres öffnen – renommierte und familiengeführte Champagnerhäuser empfangen uns persönlich und gewähren Einblicke in ihre Keller.

Diese Reise verspricht in vielerlei Hinsicht die exklusivste unserer bisherigen gemeinsamen Reisen zu werden: eine außergewöhnliche Dichte an hochkarätigen Begegnungen, besondere Orte, ausgewählte Gastronomie und natürlich die unvergleichliche Landschaft der Champagne.

Gemeinsam mit uns als eingespieltem Team – Martina & Moritz, Sonja und Cord - erleben Sie Tage voller Genuss, Austausch und Entdeckungen, sorgfältig kuratiert und mit viel Liebe zum Detail geplant.

## Reiseverlauf

### Freitag, 26. Juni 2026 – Anreise nach L'Épine

**Hotel „Armes des Champagne“:** Unser Aufenthalt führt uns in dieses stilvolle Hotel, ruhig gelegen in unmittelbarer Nähe zur berühmten Wallfahrtsbasilika von L'Épine. Das Haus verbindet den Charme eines historischen Gebäudes mit zeitgemäßem Komfort und bietet damit einen angenehmen Rahmen für unsere gemeinsame Reise. Die Zimmer sind geschmackvoll eingerichtet und sorgen für eine entspannte Atmosphäre nach der Anreise. Und wer zwischendurch ein paar der zu uns genommen Kalorien abbauen, oder aber auch einfach entspannen möchte: Ein beheizter Innenpool sowie Sauna und Hammam laden dazu ein.

**Restaurant „Cuvée 31“:** Darüber hinaus verfügt das Hotel über ein Restaurant, in dem wir den ersten Abend verbringen. Nach der Anreise haben wir uns zum Auftakt selbstverständlich einen Schluck Champagner verdient, und alle freuen sich über den ersten Austausch!

### Samstag, 27. Juni 2026 – Reims

- Abfahrt 8.30 Uhr, bereits gefrühstückt!
- 9.30 – 11.30 Uhr: Wir beginnen mit einem Paukenschlag! Besuch des renommierten **Maison Taittinger**, dessen weitläufige Keller, die wir besichtigen, zum Weltkulturerbe zählen. Die ältesten entstanden bereits vor rund 2000 Jahren – die alten Römer gewannen aus der dick gepackten, reinen Kreide das Baumaterial für ihre Prachtbauten – sie sind dank konstanter Feuchtigkeit und Temperatur (um 11 Grad – also nicht barfuß in Sandalen unterwegs sein, sondern mit Schal oder Wolljäckchen) ideal für Gärung und Reifung feinsten Champagner. Anschließend verkosten wir verschiedene Qualitäten – von der Grund-Cuvée über einen Jahrgang bis zum legendären Spitzengewächs, das bekanntlich James Bond Flügel verlieh, dem « **Comtes de Champagne Blanc de Blancs brut** ».
- Mittags: Wir erleben das muntere Treiben in der **Markthalle Boulingrin** und staunen über das herrliche Angebot an erstklassigen Zutaten dort und in den besten Lebensmittelgeschäften der Stadt in



der näheren Umgebung, das ganze zur freien Verfügung : bummeln durch die Markthalle, Austern schlürfen, shoppen, in ein Bistro zum Mittagssnack, jedem wie es beliebt. Zum Beispiel in einem der vielen kleinen bürgerlichem Bistros/ Brasserien dortselbst, wobei wir den Liebhabern von Fisch, Austern und Meeresfrüchten «**Le Bocal**» und den anderen die «**Brasserie du Boulingrin**» empfehlen, wo es neben einem etwas kleineren Angebot von Austern, Fisch und Meeresfrüchten auch Fleischliches gibt – beide gut sichtbar gegenüber der Markthalle. (Selbstzahler)

- 15 Uhr – **Stadtführung Reims:** Für unsere Stadtführung konnten wir mit Laurence eine ganz besondere Begleiterin gewinnen. Sie arbeitet für Office de Tourisme du Grand Reims und kennt ihre Stadt bis ins Detail. In einer etwa 90-minütigen Führung wird sie uns Reims auf lebendige und zugleich fundierte Weise näherbringen. Besonders schön: Laurence hat selbst einige Zeit in Deutschland gelebt und spricht sehr gut Deutsch. So verbindet sie ihr lokales Insiderwissen mit einer sehr zugänglichen und kurzweiligen Vermittlung – eine ideale Kombination für unsere Gruppe.
- Nach ausfühlichem Stadtbummel stärken wir uns mit einem zünftigen Abendbrot in einer gemütlichen, bei Kennern höchst beliebten Weinstube.

### Sonntag, 28. Juni 2026 – Reims / Champagne-Landschaft / Rilly-la-Montagne / Dizy / Épernay

- 9.30 Uhr: Nach einem ausgiebigen Frühstück besteigen wir bei hoffentlich schönstem sommerlichem Wetter den Bus und genießen die Reblandschaft der **Montagne de Reims**, wo die begehrtesten Pinot-Noir-Trauben der Champagne gedeihen, genießen schöne Aussichten, verzauberte Wälder und charmante Winzerdörfer – z. B. **Ambonnay** und **Bouzy**.
- 12.30 Uhr: Mittagssnack in einer angesagten Bar – mit der ersten Coupe de Champagne des Tages.
- 14.00 Uhr: Weiter geht die Fahrt durch die wahrhaft zauberhaften Weinberge über dem Marnetal, was unseren Fahrer Cord wieder mal herausfordern wird, den die Dörfer sind eng und verwinkelt, vor allem **Hautvillers** – wo der legendäre Mönch **Dom Pérignon** den Champagner “erfand”.
- 15.00 Uhr: Besuch des Champagne-Hauses **Guy Brunot** in Dizy, wo uns der Ehemann der Tochter des Hauses, der Allgäuer Achim Wölfler, in deutscher Sprache auch die möglicherweise noch bestehenden Geheimnisse der Champagne-Herstellung an Hand der Technik und praktischen, perlenden Beispielen erklären wird.
- Auf der Fahrt ins nahe **Épernay** machen wir einen kleinen Schwenker über die weltberühmte Avenue de Champagne und genießen den Anblick der prächtigen Champagnerhäuser, die sich hier wie an einer Perlenschnur aufgereiht präsentieren.
- 19.00 Uhr : Diner im vorzüglichen Restaurant «**Cave du Champagne**» – das wir natürlich wieder, wie es sich gehört, mit diversen prickelnden Getränken aus der Region begleiten, damit wir frohgemut ins Hotel zurückkehren, um beseligt in den Schlaf zu fallen.
- Rückfahrt zum Hotel

### Montag, 29. Juni 2026 – Vertus / Avize / Hermonville / Prouilly

- 9.00 Uhr: Pünktlich werden wir aufbrechen an die sich von Épernay nach Süden reihende «**Côte des Blancs**», wo die besten Chardonnaytrauben gedeihen und besuchen einen der Winzer, die in den letzten Jahren für Aufmerksamkeit sorgen, **Doyard in Vertus**. Hier erfahren wir in den Weinbergen hinter Haus und Kellerei, was die Einzigartigkeit dieser Bergflanken auszeichnet und ergründen bei der Probe das perfekte Zusammenspiel von Rebsorte und Terroir. Um 12 Uhr packen wir die Einkäufe in den Bus.



- 12.30 – 13.30 Uhr: In einem anderen berühmten Ort der Côte des Blancs, **Avize**, stärken wir unsere Mägen am Buffet in einem ehemaligen Postamt, das mit Witz, Phantasie und Geschmack zu einer Probierstube umgewidmet wurde. Deren Name "**Le Recommandé**" verrät schon, dass es sich lohnt, hier einzukehren: empfehlenswert sind nicht nur die Weine (Champagner!) des Hauses, sondern auch das Bier und andere Getränke, nach denen einige von Ihnen sich zur Abwechslung vielleicht schon sehnen...
- Danach geht's in den nordwestlichen Teil der Weinbaugebiete der Champagne in eine **Küferei**, wo wir zunächst bewundern können, wie die berühmten Fässer aus französischer Eiche hergestellt werden, ehe wir in einer kommentierten Probe erschmecken dürfen, welchen Einfluss die Reifung im Holfass auf die Grundweine hat.
- 16.30 Uhr: Im nahen Prouilly besuchen wir einen weiteren Winzer, dessen Champagner in den letzten Jahren von sich reden machen, nämlich **J. M. Goulard**. Es werden nur biologisch zertifizierte Trauben aus den eigenen südöstlich ausgerichteten Weinbergen des **Massif de Saint-Thierry** verarbeitet. Auf den leichteren, mit Sand durchsetzten Böden gedeiht der **Pinot Meunier** (Müllerrebe oder Schwarzriesling) hier besonders wohl. Der Ausbau der Weine erfolgt in Edelstahl und für die Spitzen-Cuvées teilweise in Holzfässern, um den ohnehin schon kräftigen Weinen noch mehr Tiefe zu geben – und die meist niedrige Dosage von 4 g vollendet einzubinden.
- 18.30 Uhr: Abendessen im Restaurant "**6ème SENSE**" in Hermonville, wo uns nach einer Auswahl von Tapas verschiedene Fleischsorten frisch vom Grill gereicht werden. Wir werden erfahren, dass Champagner zu unverfälschten, rustikalen Gerichten besonders gut passt – eigentlich besser als zu den vielschichtig gestalteten Creationen der Sterneküche. Hier kann man auch preisgünstig Champagner der Region einkaufen.
- 20.15 Uhr: Rückfahrt zum Hotel, wo wir vor 21.30 ankommen müssen, damit es am nächsten Morgen nach 11 Stunden Standzeit für den Bus und Ruhezeit für Chauffeur Cord pünktlich weitergehen kann.

## Dienstag, 30. Juni 2026 – Urville / Chaource / ??? / L'Épine

- Abfahrt 8.30 Uhr : Etwas früher als üblich brechen wir in die südliche Champagne auf, für die wir etwa 2 Stunden unterwegs sein werden: Die **Côte des Bar**, benannt nach den Orten Bar-sur-Aube und Bar-sur-Seine.
- 10.30 Uhr: In Urville besuchen wir das **Champagnehaus Drappier**, seit ihrem ersten Besuch 2003 der geliebte Haus-Champagner von Marina & Moritz. Sorgfältige Rebenpflege (teilweise wird mit Pferden gepflügt), hohes Umweltbewusstsein (größtenteils Bio-Produktion, erstes klimaneutrales Champagnerhaus!), geringstmögliche Schwefelung und moderate Dosage zeichnen die stets herrlich klar strukturierten Cuvées aus. Besuch des Kellers (von den Mönchen des bedeutenden Klosters Clairvaux angelegt), in dem auch die größten Flaschen (bis zu 30 l = Mechisedech = 40 Normalflaschen) nicht durch Transvasion gefüllt, sondern gerüttelt werden. Ausführlichen Verkostung mehrerer Cuvées. Und als Höhepunkt ein **Picknick** mit spektakulärem Blick über die Weinberge. Bevor wir dort hinauf fahren, sollten Sie Ihre Einkaufswünsche abgeben, damit beim Abreisen alles rasch verladen werden kann. (Ma&Mo haben bei ihrer Inspektionsreise im März bereits zugeschlagen.)
- Am Nachmittag fahren wir nach Chaource, wo in einer handwerklichen Käseerei der gleichnamige Weichkäse hergestellt wird, der so gut zu Champagner passt.
- 16.30 Uhr: Nur eine Viertelstunde entfernt besuchen wir einen winzigen Betrieb, der nur schwer zu finden ist, denn es gibt keine Wegweiser dorthin und auch kein Schild am Hofeingang. Die beiden Betreiber wollen ungestört arbeiten, denn sie haben ohne weitere Hilfe so viel zu tun, dass sie kaum



nachkommen. Wir konnten sie aber schließlich doch überzeugen, uns ausnahmsweise zu empfangen, denn wir lieben ihre eigenwilligen Geschöpfe – und uns deren Besonderheiten zu verraten und kosten zu lassen. Wir aber verraten ihren Namen und den Ort noch nicht. Nur so viel: Der Mini-Betrieb wird dafür extra noch ein dutzend Gläser zukaufen müssen! Achtung: Man kann hier nicht mit Karte bezahlen – bringen Sie also ausreichend Bargeld mit, denn als Liebhaber\*in des Besonderen werden Sie wohl nicht darum herumkommen, eine (oder ein paar) der raren Flaschen erstehen zu wollen.

- 19.00 Uhr: Rückfahrt nach L'Épine ins Hotel, wir werden erst spät – gegen 21 Uhr – ankommen. Es gibt hier zur Nacht nur einen kleinen, leichten Imbiss, und sicher noch das ein oder andere Schlückchen zur guten Nachtruhe.

### Mittwoch, 01. Juli 2026 – Aÿ / Reims

- 9.00 Uhr: Abfahrt
- 10.00 Uhr: Ankunft bei **René Geoffroy in Aÿ**. Der Winzer hat sein Haus mit Kellerei in dem berühmten Weinort an den südlichen Hängen der Montagne de Reims, der aber, trotz Nachbarschaft zu Bouzy, zum Gebiet **Vallée de la Marne** gerechnet wird. Seine Weinberge liegen jedoch in der erstklassigen Gemarkung von **Cumières** unterhalb von Hautvillers: Im Jahre 2008 ist er aus der Enge des Heimatortes in dieses Haus gezogen, das gerade zum Verkauf stand, und hat nun ausreichend Platz. Seine Leidenschaft ist die Herausarbeitung des Terroirs in seinen Cuvées, also der Eigenschaften des Bodens und der kleinklimatischen Bedingungen seiner höchst unterschiedlichen Weinberge. Faszinierend die klare Struktur seiner Champagne-Varianten, die, ihre sortentypische Frucht deutlich bewahrend, den Bodencharakter hervorragend zum Ausdruck bringen! Sie sollten darauf achten, Ihre finanziellen Mittel bis hierhin noch nicht ausgeschöpft zu haben, es lohnt sich!
- 12.30 Reims, Restaurant **«Le Jardin»**. Inmitten des zauberhaften Parks von **La Crayère** speisen wir, hoffentlich bei schönster Sommertemperatur, im Schatten prächtiger Bäumen entspannt und gelassen zu Mittag.
- Anschließend Zeit zur freien Verfügung in Reims (Bummel & Einkaufsmöglichkeiten), falls gewünscht oder nötig auch eine Erfrischungspause im Hotel.
- 19.00 Uhr: Abschieds-Diner im **Restaurant Grande Georgette** in Reims. An einem lauen Sommerabend sogar draußen, angesichts der leuchtenden Fassade der Kathedrale.

### Donnerstag, 02. Juli 2026

Ein letztes gemeinsames Frühstück - es wird gelacht, erzählt, vielleicht noch schnell die eine oder andere Telefonnummer getauscht – und schließlich heißt es Abschied nehmen. Mit vielen Eindrücken, neuen Bekanntschaften und genussvollen Erinnerungen im Gepäck treten wir die Heimreise an.

### Hinweis zur Buchung

- **Das Interesse an der Reise ist bereits vorab sehr hoch, das freut uns natürlich sehr. Wir werden die Plätze nach Reihenfolge der eingehenden Buchung vergeben.**
- Alle Programmpunkte und Ziele wurden mit großer Sorgfalt ausgewählt und bilden in ihrer Zusammenstellung die **außergewöhnliche Bandbreite der Champagne** ab – von kleinen Verkostungen bis hin zu ausgezeichneten Gourmet-Menüs.



Bei etwaigen Unverträglichkeiten und Allergien bitten wir Sie, die entsprechenden Bestandteile der Menüs **eigenverantwortlich wegzulassen**, da keine individuellen Menüanpassungen möglich sind. Falls Sie **vegetarisch essen möchten**, teilen Sie uns dies bitte **bereits bei der Buchung** mit.

#### **Hinweise zu Zustiegsmöglichkeiten**

- Ein Zustieg zur Reise ist **direkt in Walsrode (Norddeutschland)** möglich. Dort kann Ihr Auto für die Dauer der Reise **sicher abgestellt** werden. Nach derzeitigem Planungsstand fahren wir von Walsrode aus über die **A7, A49 und A5** Richtung Frankreich.
- Sollten Sie entlang dieser Strecke zusteigen wollen, kann – bei entsprechendem Bedarf – ein **autobahnnaher Zustieg im Raum Kassel/Göttingen** organisiert werden.
- Ein weiterer Zustieg ist in **Bad Nauheim** möglich,
- weitere Zustiege an der Strecke sind nach Absprache gerne möglich.

Bitte geben Sie bei der Buchung an, **wo Sie zusteigen möchten**, damit wir planen können.

#### **Leistungen**

- **Fahrt im komfortablen Reisebus** mit unserem bewährten Fahrer Cord Hibbing (Der Boitzer)
- **6 Übernachtungen:** im Hotel Armes de Champagne (jeweils inkl. Frühstück)
- **Gemeinsame Mahlzeiten** laut Programm (Mittag- und Abendessen, Verkostungen, Aperitifs etc.) einschließlich **hochwertiger passender Getränke**
- **Alle Eintritte und Führungen**
- **Kulinarische Begleitung & Reiseleitung** durch Martina Meuth, Bernd „Moritz“ Neuner-Duttenhofer und Sonja Buchhop
- **Evtl. anfallende Maut- und Parkplatzgebühren** sind selbstverständlich inklusive (Änderungen im Detailprogramm vorbehalten, abhängig von Wetter und lokalen Gegebenheiten.)

**7-tägige Reise in die Champagne inkl. ganztags hochwertigster Speisen und Getränke**  
**3.690 Euro im Doppelzimmer, zzgl. 525 Euro EZ-Zuschlag**



Anmeldung per Mail an [sonja@fraubuchhop.de](mailto:sonja@fraubuchhop.de) oder per Post Sonja Buchhop, Benzen 11, 29664 Walsrode

Kulinarische Reise mit Martina & Moritz vom 26. Juni – 02. Juli 2026 in die Champagne

Verbindliche Buchung von

Doppelzimmer  Einzelzimmer

Teilnehmer(in)

Begleitperson

Name: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Mobil: \_\_\_\_\_

Mobil: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

**Bei Bedarf bitte ankreuzen:**

Vegetarisches Essen (1. Person)

Vegetarisches Essen (2. Person)

Zustieg in: \_\_\_\_\_ (genaue Abfahrtszeit wird noch bekannt gegeben)

Mit meiner Unterschrift melden ich und – wenn vorhanden - meine Begleitperson uns **verbindlich zur kulinarischen Reise mit Martina & Moritz vom 26. Juni – 02. Juli 2026 in die Champagne an**. Die Reise wird durch Frau Buchhops Garten|Küche und durch Martina Meuth und Moritz Neuner-Duttenhofer geplant und begleitet, durchführendes Reiseunternehmen ist „Der Boitzer“, Cord Hibbing, Walsrode-Kirchboitzen. Über dieses Unternehmen kann auch eine Reiserücktrittsversicherung abgeschlossen werden, weitere Informationen dazu sowie zu den Zahlungsbedingungen folgen nach Anmeldung.

Die Zahlung von **3.690 € p. P. im Doppelzimmer / zzgl. 525 p. P. € im Einzelzimmer** erfolgt per Überweisung. Es kann durch unvorhersehbare Ereignisse noch zur Änderung des Ablaufs oder Austausch einzelner Punkte kommen, es wird in diesem Fall aber für gleichwertigen Ersatz gesorgt.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum