# Kookreis Venetië

Reiscode: ITFF www.joker.be/ITFF

***Van verborgen tuinen tot kookworkshops, van cicchetti-bars tot de moestuinen van de lagune. Venetië is veel meer dan het San Marcoplein en de gondels. Tijdens deze culinaire ontdekkingstocht leren we de stad kennen zoals de Venetianen haar beleven. We dwalen door verborgen steegjes, proeven lokale specialiteiten, koken samen met gepassioneerde locals en ontdekken hoe de lagune al eeuwenlang de keuken van Venetië voedt.***

**De hoogtepunten van deze reis**
Kookworkshops op het eiland Giudecca
Ongekende plaatsen bezoeken in Venetië
Glorious food

**Deze reis is iets voor jou als je...**
naast de klassieke highlights van Venetië ook de mindergekende plaatsen wil ontdekken.
helemaal verzot bent van de Italiaanse keuken.
graag de handen uit de mouwen wilt steken tijdens 2 kookworkshops.
eindelijk eens echt zelf pasta wilt leren maken.

# Programma

**Dag 1: Eerste kennismaking met La Serenissima (O)**
Na aankomst in Venetië checken we in in ons hotel en trekken de stad in voor een eerste kennismaking.
Via de elegante wenteltrap van Scala Contarini del Bovolo genieten we van een prachtig uitzicht over de rode daken van de stad. Daarna wandelen we richting het iconische San Marcoplein, waar de sfeer van Venetië meteen voelbaar wordt. Wie wil, kan genieten van een koffie of aperitief in het historische Caffè Florian, één van de bekendste cafés van Italië.
We bezoeken ook de sfeervolle Giardino Reale, een groene oase vlak bij het San Marcoplein. Met de vaporetto varen we vervolgens langs het Canal Grande richting Accademia.
‘s Avonds genieten we van een eerste gezamenlijk diner in een gezellig Venetiaans restaurant.
We logeren in het 3* hotel Domus Cavani of gelijkwaardig

**Dag 2: Koken op Giudecca (O, L)**
Na het ontbijt nemen we de boot naar Giudecca, het langgerekte eiland tegenover het historische centrum.
Hier worden we verwacht voor een authentieke kookworkshop. We trekken er, onder begeleiding van onze Italiaanse chef, eerst te voet op uit langs de minder gekende plaatsen van Giudecca. We kopen ingrediënten in enkele lokale shops om nadien alvast enkele cicchetto (hapjes) te maken.
Vooraleer we van start gaan met koken, proeven we een eerst glas lokale prosecco. Daarna werken we in duo's en maken pastadeeg en leren de juiste techniek en krijgen we gouden tips van onze chef. We maken zelf ravioli en tagliatelle. Na ongeveer 1.5u pasta draaien, steken we de voeten onder tafel en genieten van al dat lekkers, samen met een goed glas wijn.
Tegen de late namiddag kan iedereen op eigen tempo de stad verder verkennen of een bezoek brengen aan de Gallerie dell'Accademia.

**Dag 3: Cicchetti, markten en het verborgen Venetië (O)**
Vandaag ontdekken we het dagelijkse leven van de Venetianen. We starten op de Rialtomarkt, waar kleurrijke kraampjes met vis, groenten en fruit herinneren aan de rijke handelsgeschiedenis van de stad. Vervolgens trekken we van sestiere naar sestiere en maken we kennis met de traditie van de cicchetti: kleine Venetiaanse hapjes die worden geserveerd in typische wijnbars.
Onderweg proeven we lokale wijnen en bezoeken we enkele verrassende plekjes buiten de klassieke toeristische routes, waaronder de bijzondere Giardino Mistico, een historische kruiden- en kloostertuin. Ook de oude Joodse wijk, het Ghetto, staat op het programma. Hier vertellen geschiedenis, architectuur en cultuur het verhaal van een van de meest bijzondere buurten van Venetië.
Joker versie 20261113 2
Vanavond schuiven we aan voor een uitgebreid diner met typische Venetiaanse smaken.

**Dag 4 : Koken, eilanden en laguneleven (O, L)**
Een tweede kookworkshop laat ons opnieuw kennismaken met de rijke culinaire tradities van de lagune en Venetië. We werken terug in duo en maken eerst een gegratineerde st jakobsschelp, met een heerlijk aromatische broodcrumble.
Vervolgens staan er crostini met vers gemaakte crème van erwten, munt en geitenkaas op het menu. Het hoofdgerecht zal een typisch bigoli met salsa veneziane zijn. Als afsluiter maken we een tiramisu zoals het echt moet. Ondertussen geeft onze Italiaanse chef heel wat info over de Italiaanse keuken. Ze is een echte foodie.
Na enkele uren koken en eten, gaan we terug naar het centrum van Venetië. We kuieren nog wat rond in de stad.
's Avonds houden we het alvast culinair wat lichter.

**Dag 5: De moestuin van Venetië (O)**
Vandaag verlaten we de drukte van het historische centrum en varen we naar het landelijke eiland Sant'Erasmo, vaak omschreven als de moestuin van Venetië.
Hier huren we fietsen en verkennen we op een ontspannen manier de velden, boomgaarden en wijngaarden van het eiland. De vruchtbare grond levert al generaties lang groenten aan de Venetiaanse markten. Afhankelijk van het seizoen zien we er ook de beroemde paarse artisjokken waarvoor het eiland bekendstaat.
Deze rustige dag toont een heel andere kant van de lagune en vormt een mooi contrast met de levendige stadswijken die we eerder ontdekten.
's Avonds genieten we van een laatste gezamenlijk diner.

**Dag 6: Afscheid van Venetië (O)**
Na het ontbijt nemen we afscheid van de stad. Via een privétransfer rijden we naar de luchthaven voor de terugvlucht.
Met een hoofd vol indrukken keren we huiswaarts na een reis vol smaken, ontmoetingen en verborgen verhalen uit de lagune.

**Prijzen**
***Inbegrepen in de basisprijs***
Vluchten van Brussel naar Venetië en terug
Alle overnachtingen op basis van een gedeelde 2-persoonskamer
Ontbijt in het hotel
2 kookworkshops op het eiland Giudecca
Dienstverlening door een Nederlandstalige FLVR-reisorganisator/begeleider
Reisbijstandsverzekering via KBC

***Niet inbegrepen***
Kostenraming voor activiteiten, plaatselijk transport, toegangsgelden en overige maaltijden.
Dranken en persoonlijke uit gaven zijn niet inbegrepen.

**Essentiële info**
Wil je een single kamer op deze reis, dan kost dit € 356 extra (op deze reis kunnen er slechts 2 single kamers toegewezen worden).

**Praktisch**
Laatste wijziging op: 10 / 11 / 2026

**Belangrijke documenten**
Voor Italië heb je een geldige Belgische ident it eit skaart nodig.
Meer info hierover vind je op diplomatie.belgium.be/nl/
Deze formalit eit en zijn van t oepassing voor Belgische reizigers. Heb je een andere nat ionalit eit , check dan de voorwaarden bij de ambassade van het land waar je naart oe reist .

**Transport en vluchturen**
***Transport ter plaatse***
Tijdens deze reis blijven we voornamelijk in de stad Venetië en hebben we bijna geen transport nodig om ons te verplaatsen. Indien nodig, maken we gebruik van het openbaar vervoer (Vaporetti (=lijnboten), watertaxi's, gondels...)

***Vluchturen***
Je vluchturen vind je hieronder van zodra ze beschikbaar zijn. Ze zijn indicatief. Het gebeurt immers dat luchtvaartmaatschappijen hun vluchturen in de loop van het jaar wijzigen.
Het definit ieve vlucht enschema vind je in het vert rekdocument dat je t en laat st e 10 dagen voor vertrek via e-mail ontvangt .

**Maaltijden**
Deze culinaire reis draait rond lekker eten. Dat gaan we dan ook heel vaak doen. Tijdens de twee kookworkshops leren we zelf verse pasta maken en testen het uit met een vulling. Daarnaast bereiden we ook een typisch Venetiaans menu met oa gegratineerde st jakobsschelpen, crostini, bigoli en tiramisu.
We trekken er ook een keer op uit in de stad om allerlei cicchetti te gaan proeven. Cicchetti zijn de Italiaanse tapas.

**Logies**
We slapen in tweepersoonskamers met privé-sanit air in het 3* hotel Domus Cavanis. Het hotel is centraal gelegen. Je kan indien gewenst een eenpersoonskamer aanvragen tegen een meerprijs.

**Geldzaken**
Prijs en budget ter plaatse
Voor deze groepsreis werken we met een vaste prijs die je betaalt op voorhand en een budget ter plaatse, dat je tijdens je reis uitgeeft. Dit budget ter plaatse wordt beheerd door de reisbegeleider en is een raming van de kosten voor plaatselijk vervoer, eten (behalve ont bijt in hot el en et en t ijdens de kookworkshops), act ivit eit en en fooien.
Persoonlijke uitgaves zoals souvenirs, extra drankjes of optionele activiteiten, zijn niet meegerekend in de prijs of het budget.
Het te voorziene budget vind je op je factuur en op de webpagina van deze reis bij jouw afreisdatum.

**Gezondheid**
Als reiziger ben je zelf verantwoordelijk om te zorgen dat je in orde bent met alle verplichte vaccinaties en aanbevolen medicatie tijdens je reis. Raadpleeg hierover tijdig je arts of het Tropisch Instituut.
Op www.wanda.be vind je het meest recente gezondheidsadvies voor jouw bestemming.
Weet dat je sommige vaccins ruim op voorhand in orde moet brengen. Informeer je dus goed bij het boeken van jouw reis welke vaccins verplicht zijn of aangeraden worden om hier tijdig mee in orde te zijn.

**Conditie**
Een normale basisconditie is meer dan voldoende voor deze reis.
We maken enkele wandelingen, voornamelijk door de stad, die niet zwaar zijn.

**Onze manier van reizen**
Bij Joker reizen we met respect voor mens, dier en natuur. We willen een posit ieve impact hebben op de plaatsen die we bezoeken. Zo reizen we in kleine groep en gebruiken we waar mogelijk het openbaar vervoer. We ondersteunen de lokale economie door te overnachten in kleinschalige logement en, te eten in lokale rest aurant s en langdurig samenwerkingen uit te bouwen met partners ter plaatse. Dicht bij de lokale bevolking reizen verruimt onze blik op de wereld.
Tegelijk vragen we onze reizigers om bij t e dragen aan bosbehoud en bosherst el in het Amazonewoud in Ecuador via Bos+

We ontvingen in 2014 als eerste Belgische touroperator het internationale T ravelife Cert ified label en we vernieuwen het om de 2 jaar.
Lees meer over reizen met impact.
Vragen? We zijn er voor jou!
www.joker.be/reiskantoren

De algemene reisvoorwaarden voor pakketreizen en bijzondere reisvoorwaarden voor groepsreizen van Joker zijn van toepassing op deze reizen. Alle info op www.joker.be/reisvoorwaarden