



Natureise Griechenland 2026

Erlebnisreise zu Kretas Kräuterschätzen



*Die Wilden Möhren Kretas sind
sehr schmackhaft.*

Hallo liebe Naturfreundinnen und Naturfreunde,

2012 entstand die Idee für die Studienreise zu den Kräuterschätzen Kretas. Anfang 2013 reiste ich eine Woche nach Kreta, um die Natur im Frühling zu erkunden. Ich war schier überwältigt von der Schönheit des Pflanzenreichs. Während zu Hause noch Schnee lag, wandelte ich auf Kreta durch Blumenwiesen, ganz berauscht von den Farben, Düften und Geschmäckern.

Seit 2014 findet die Reise jedes Frühjahr mit einer von mir geführten Gruppe statt. Die gemeinsamen Erlebnisse waren beeindruckend. Die Natur bot sich uns in Hülle und Fülle dar und wir konnten staunen, schnuppern, probieren und genießen. Corona hat uns gezwungen zu pausieren, aber die große Nachfrage hat eine Neuauflage dieser wunderschönen Entdeckerreise als Ergebnis.



Ragwurz gibt es in allen Farben.

Im Frühling 2026 wird die nächste Reise nach Kreta stattfinden (31. März bis 8. April 2026). Um eine genauere Vorstellung von der Reise zu bekommen, habe ich für den geplanten Ablauf dieses Exposé erstellt. Mich motiviert der Gedanke, interessierten Naturliebhabern eine besondere Seite Kretas zeigen zu dürfen. Ich werde alles daran setzen, euch so zum Staunen zu bringen, wie ich es damals erlebt habe. Ganz wichtig ist auch das Thema Nachhaltigkeit: Wir sammeln unsere Kräuter schonend, nicht in der Nähe von Dörfern. Wir nehmen keine geschützten oder seltenen Pflanzen mit (außer mit der Kamera) und unser Verhalten passt sich immer dem unserer Gastgeber an. Grüner Tourismus kann nur funktionieren, wenn die Natur achtsam genutzt wird. Es ist ein Geschenk, dass wir in unserer technisierten Welt noch solche Kleinode haben. Lasst uns gemeinsam diese Schätze bewundern und bewahren.



Reiseinfos

Zusatztermin:
9. – 17. April 2026

bei Erreichen der Mindest-Teilnehmerzahl

Flüge (unter Vorbehalt, können sich noch ändern)

Flüge ab München (Stand 01.12.2025), 31.03. – 08.04.2026

Hinflug: 31.03.2026, 10:15 Uhr München mit Aegean Airlines, 1 Stop in Athen, Ankunft Heraklion / Kreta 16:15 Uhr

Rückflug: 08.04.2026, 17:55 Uhr Heraklion / Kreta mit Aegean Airlines, direkt, Ankunft München 19:45 Uhr

Da es natürlich möglich ist, diese Reise individuell zu verlängern, schlage ich vor, dass alle den vorgeschlagenen Hinflug buchen. Dann kommen alle gleichzeitig an und der Transfer ist für alle gesichert. Wer außerhalb der vorgeschlagenen Transfer-Termine anreist, muss sich den Transfer (Taxi / Bus, 100 km) selber organisieren. Ich bin gerne behilflich auch einen individuellen Rückflug zu buchen. Die Flugpreise müssen dann evt. angepasst werden.

Da bei Stornierung der Reise die Flüge trotzdem voll bezahlt werden müssen (plus Stornogebühr), empfehlen wir den Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung.

Gepäck

Benötigtes Gepäck kann problemlos zum Flug dazu gebucht werden, um die 23 kg kosten ca. 50 € pro einfacher Flugstrecke (Handgepäck bis max. 9 kg; Hinweis: Es dürfen keine sicherheitsrelevanten Dinge ins Handgepäck). Beim Hinflug mit Umsteigen in Athen geht das Gepäck direkt durch.

Unterkunft

Wir buchen die Studios La Luna Blue in Ferma. Von dort aus ist es zum Meer mit schönem Sandstrand nicht weit, zu Fuß ca. 10 Minuten. Einkaufsmöglichkeiten, Supermärkte und Tavernen sind in der Nähe. Es gibt die Möglichkeit Studios mit einem oder 2 Schlafzimmern zu belegen. Die Einzel-Apartments sind für 2 Personen buchbar, die Apartments mit 2 Schlafzimmern sind für max. 4 Personen. Bitte bei Buchung, wenn möglich, angeben, mit wem man evt. ein Studio belegen möchte. Natürlich wird niemand mit einer fremden Person im Zimmer schlafen müssen.

Verpflegung

Frühstück machen wir uns gemeinsam, dafür gibt es einen schönen Innenhof. Unterwegs kehren wir entweder in urige Tavernen ein, oder wir machen ein Picknick. Zum Abendessen werden wir ihr in nahe Tavernen gehen. Es gibt dort vom Salat bis hin zum Fleischgericht alles, was ihr wollt. Unsere gesammelten Kräuter werden uns u.a. dort auch serviert.

Mietautos

Mietautos organisieren wir. Es werden wahrscheinlich SUVs zur Verfügung stehen. Wer gerne Fahrer sein möchte, sagt mir bitte Bescheid. Die Autos stehen uns die ganze Woche über zur Verfügung.

Ablauf

Abhängig vom Wetter, den örtlichen Gegebenheiten oder anderen unvorhersehbaren Ereignissen können die Abläufe auch geändert werden oder alternative Ziele angefahren werden.

Der Tagesablauf wird sich ungefähr folgendermaßen gestalten: gemeinsames Frühstück 8:30 Uhr, 9:30 Uhr Abfahrt mit den Mietautos, Exkursion / Wanderung (ein wenig Kondition und festes Schuhwerk reicht), Sammeln von Wildkräutern, unterwegs ein kleiner Imbiss (z.B. ein Picknick mit Getränken, Obst, Brot, Käse), kleine Workshops oder Kochen, um 19:00 Uhr Abendessen. Wir werden versuchen euch auch freie Zeit zu gönnen! Im April könnt ihr auch schon einen Sprung ins Wasser wagen, oder auch einfach mal relaxen.

Kosten

Die Reise kostet 1.750 €. Das gilt für die oben beschriebenen Flüge. Im Reisepreis enthalten sind Flug, Transfer, Unterkunft, Frühstück, Picknick, Getränke unterwegs, Mietautos, Reiseleitung, Eintritte, Workshops, botanische Exkursionen. Nicht enthalten sind Abendessen oder Tavernenbesuche, Fluggepäck oder Sitzplatzreservierungen im Flieger.

Diesen Reisepreis kann ich im Moment so anbieten, aufgrund der ständigen Veränderungen der Flugpreise kann sich das aber ändern, das bedeutet die Flüge evt. könnten teurer werden. Wer sich sicher ist, bitte sofort buchen. Bis zum 30. September gewähre ich außerdem 50 € Frühbucherrabatt!

Es gelten die AGBs von Nahtour-Reisen.



Wilder Spargel



In jedem Fall werden bei Stornierung Bearbeitungsgebühren in Höhe von 80 € einbehalten, ebenso der volle Preis der Flüge. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt auf 14 Personen.



Reiseverlauf

Tag 1: Anreise (Dienstag, 31. März)

Gemeinsamer Abflug in München, Flug nach Heraklion, dann Transfer mit den Mietautos nach Ferma (ca. 2 Stunden), Begrüßung in unserem Hotel La Luna Blue, optional Abendessen um ca. 20:00 Uhr.

Tag 2: Orino (Mittwoch, 1. April)

Ein erster Ausflug in die kretischen Berge! Wir wandern, staunen und nehmen uns ausgewählte Kräuter mit. Seltene Pflanzen zwischen bizarren Felsen, Ausblicke aufs Meer und die Stille der Berge schaffen unvergleichliche Momente und Fotomotive.

Tag 3: Etia (Donnerstag, 2. April)

Verlassene Dörfer, wilder Spargel und grüne Mandeln stehen heute auf dem Programm. Wir zeigen euch eine fruchtbare Hochebene und die Vegetation der Weinfelder und Olivenhaine. Venezianische Ruinen und Kulturpflanzen aus alten Zeiten werden euch begeistern.

Tag 4: Pefki-Schlucht (Freitag, 3. April)

Schluchten-Abenteuer – heute geben wir uns der Schönheit der kretischen Landschaft hin. Wir wandern zu Höhlen und Schluchten. Auch hier gibt es besondere Vegetation zu bestaunen.

Tag 5: Markttag und Ierapetra (Samstag, 4. April)

Bunter Markttag in Ierapetra. Hier können wir uns mit sonnenverwöhntem Obst und Gemüse eindecken, an der Promenade ausruhen und ein bisschen shoppen.

Tag 6: Agios Nikolaos (Sonntag, 5. April)

Heute fahren wir nach Stavrochori. Dort werden wir zu tollen Workshops erwartet. Wir werden in die griechische Kochkunst eingeweiht. Und ein Rundgang durch das typisch griechische Bergdorf zeigt, wie die Menschen hier früher gelebt haben.

Tag 7: Selakarno (Montag, 6. April)

Heute besuchen wir den letzten Bergwald Kretas, den Selakarno Forest. Es geht vorbei an Schluchten und urigen Dörfern. Dort oben gibt es viele wilde Blumen, vielleicht sehen wir Adler oder Geier, und sicher sehr beeindruckende alte Bäume.

Tag 8: Moni Kapsa (Dienstag, 7. April)

Das Kloster Moni Kapsa ist direkt in den Fels gebaut und thront über einer Schlucht. Dort hinein gehen wir ein Stückchen und lernen die Schluchtenvegetation kennen. Zum Abschied werden wir am Strand grillen.

Tag 9: Rückflug nach München (Mittwoch, 8. April)

Da wir erst um 16:00 Uhr am Flughafen sein müssen, gönnen wir uns einen Abstecher in die Lassithi-Hochebene. Schon der Weg dort hinauf ist spektakulär. Die fruchtbare Region hat wieder andere Pflanzengesellschaften zu bieten.

Maro, Andreas und Lefteris beim Kräuter kochen



Und alles schmeckt hervorragend!

Anmeldung zu dieser Naturreise:
telefonisch: +49 (0) 9444 / 98 13 09
per E-Mail: post@nahtour.info

