



Presse-Information

Thomas Cook Reisen Sommer 2007

Das ursprüngliche Italien ist an der Spitze

Kalabrien, tief in Italiens Süden an der Stiefelspitze, liegt abseits der großen Touristenströme. Dabei bieten die von pittoresken Badeorten gesäumten rund 900 Küstenkilometer am Tyrrhenischen und am Ionischen Meer weiße Sandstrände und klares, blaues Wasser. Das Hinterland wird von den Bergen des Aspromonte und den Nadelwäldern, Schluchten und Wasserfällen des Sila-Gebirges dominiert. Dazu bietet die Region eindrucksvolle bauliche Zeugnisse einer jahrtausende alten Geschichte sowie eine ausgesprochen vielfältige, regionale Küche. Wer ein Stück authentisches Italien kennen lernen und ursprüngliche Gastfreundschaft erleben will, ist hier genau richtig.

Für den Familienurlaub empfiehlt Thomas Cook Reisen zum Beispiel das Hotel Floriana Village (drei Sterne) in Simeri Mare. Die All-Inclusive-Anlage liegt in einem großen Park direkt am Strand, hat einen Mini-Club und bietet ein umfangreiches Sport- und Fitness-Programm. Eine weitere Empfehlung ist das StaResort Thurio (vier Sterne) in Sibari-Thurio. Dieses Resort wurde erst im Mai 2007 eröffnet und ist nur durch einen Pinienwald vom Strand getrennt. Hier erhalten die Gäste von Thomas Cook Reisen All Inclusive zum Preis der Vollpension.

Preisbeispiele:

Eine All-Inclusive-Woche im Doppelzimmer mit Flug ab Nürnberg am 29. August kostet im Hotel Floriana Village 947 Euro pro Person. Im September kann die Ferienwoche bereits ab 696 Euro gebucht werden. Kinder von zwei bis 12 Jahren reisen zu jeder Zeit zum Festpreis von 369 Euro.

Die Ferienwoche im StaResort Thurio kostet mit Flug ab Nürnberg am 29. August 884 Euro pro Person im Doppelzimmer mit All-Inclusive-Verpflegung zum Preis der Vollpension. Für Kinder wird ein Festpreis von 452 Euro berechnet.

Juli 2007

Weitere Informationen und Fotos: Thomas Cook Reisen Pressestelle c/o Anita Meier Public Relations GmbH, Beethovenplatz 1-3, 60325 Frankfurt Tel: 06171/65 10 49, Fax: 06171/65 26 42; e-mail: thomascook-reisen.presse@thomascookag.com
