

*Rebenpatenschaft  
im Südpfalzweinsteinberg*



*Kulinarische Weinprobe*

**Samstag, 28. September 2019**

**ab 17.00 Uhr**

**Rathaus Lustadt**

**in 67363 Lustadt (Pfalz), Obere Hauptstraße 140**

# Programm

## **Südpfalzweinberg:**

**15.00 Uhr** Führung durch den Südpfalzweinberg

## **Rathaus Lustadt:**

**17:00 Uhr** Begrüßung

**17:05 Uhr** Vortrag:  
*Franc noir, Franc Morillon und Morillon,  
der Einfluss der Salbranki, Rii-Franci und Morvins auf  
das mittelalterliche Rebsortenspektrum.*

**18:00 Uhr** Kulinarische Weinprobe mit 7 außergewöhnlichen  
Weinen von fast ausgestorbenen, seltenen Rebsorten.  
4-Gänge-Menü (auch vegetarisch) kredenzt und  
serviert von Parker Westphal und Marianne Böhm,

**21:00 Uhr** Ausklang der Veranstaltung

## **Organisatorische Hinweise**

Weinprobe : 15 Euro ( für Paten kostenfrei )  
4-Gänge-Menü : 50 Euro

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Erst mit erfolgter Bezahlung der Teilnahmegebühr ist Ihre Anmeldung verbindlich. Die Teilnehmer werden gebeten die Anmeldung baldmöglichst, spätestens jedoch bis zum 23.09.2019 per Post, Fax oder Email zu senden.

Andreas Jung, Heidengasse 13, 67363 Lustadt  
Tel.: 06347/700294, Mobil: 0176/10110255, Fax: 03212/7002940  
Email : [info@rebenpatenschaft.de](mailto:info@rebenpatenschaft.de)  
Konto : Sparda-Bank Südwest eG  
IBAN DE63 5509 0500 0008 2858 70 BIC GENODEF1S01

# Weinprobe

## Weißer Rauschling

Bis Kriegsende noch auf der Liste der 18 zugelassenen Rebsorten, danach gestrichen und heute wieder im Versuchsanbau.

- *Historische Rebsorten Gundheim (Versuchsanbau)* -

## Grüner Adelfränkisch

Bis vor kurzem noch ausgestorbene Rebsorte der Rhein-, Main- und Saal-Franken, wiederentdeckt an der Nahe, an der Saale und in Zell

- *Historische Rebsorten 2018, Gundheim (Versuchsanbau)* -

## Gelber Kleinberger

Bis vor kurzem noch ausgestorbene Rebsorte der Main-, Rhein- und Mosel-Franken

- *Historische Rebsorten 2018, Gundheim (Versuchsanbau)* -

## Grünfränkisch

Zuvor ausgestorbene Sorte der Krainfranken und Wormser

- *Historische Rebsorten 2018, Gundheim (Versuchsanbau)*

## Hartblau – Orioux – Auvernat Tinto

Zuvor ausgestorbene Rebsorte der Auvernac und Mainfranken

- *Historische Rebsorten 2017, Gundheim (Versuchsanbau im Holzfass)*-

## Franc Pineau - Klevner

Vor kurzem noch ausgestorbene Sorte der Merovins und Saal-Franken

- *Historische Rebsorten 2017, Gundheim (Versuchsanbau im Holzfass)*-

## Blauer Muskateller / Moscato nero d'Acqui

Bei uns ausgestorbene Rebsorte der Maas (Moos), Hitio-Brogés, Waal und Masalla (Moselle)

- - *Historische Rebsorten 2018, Gundheim (Versuchsanbau)*

*Deutsche Premiere*

# Menü

Gruß aus der Küche – Amuse-Bouche



Kürbisquiche und Mousse mit geräuchertem Schweinefilet und  
Kürbisvinaigrette  
*(vegetarisch: geräucherte Zucchini)*



Schaumsüppchen vom Kleinberger mit Trauben-Quarkklößchen



Maishähnchenbrust im Wirsingblatt mit Orangen-Pfefferjus und  
Kartoffel-Gemüseroulade  
*(vegetarisch: Kartoffel-Gemüseroulade im Wirsingbett mit Orangen-  
Pfefferschaum)*



Quittensüppchen mit Quark-Schokoladenmousse

\*\*\*

Es kochen und servieren für Sie:  
Parker Westphal und Marianne Böhm  
(Änderungen vorbehalten)

*(Falls Sie die vegetarische Variante bevorzugen,  
teilen Sie dies bitte bereits bei der Anmeldung mit)*