



18. WEISSBURGUNDERPREIS

... die besten trockenen Weißburgunder.

Die Verleihung des 18. Ilbesheimer Weißburgunderpreis

Was im Jahr 2002 mit 40 Weißburgundern aus der Verbandsgemeinde Landau-Land mit dem Ziel begann, die Qualität dieser Rebsorte – die gerade an der kleinen Kalmit optimale Anbaubedingungen findet – herauszustellen, hat sich zum bekanntesten Wettbewerb für Pfälzer Weißburgunder entwickelt. Jedes Jahr werden ca. 150 Weißburgunder eingereicht und von Experten bewertet. Zusätzlich geben die Besucher des Kalmitfestes ihre Stimme zur Vergabe des Publikumspreises ab.

Der Ilbesheimer Weißburgunderpreis, der sowohl von der Fachjury als auch vom Publikum vergeben wird, steht für den Ehrgeiz und die Dynamik der Ilbesheimer Winzer, die sich gerne im freundschaftlichen Wettbewerb messen und vergleichen.

Sie als Besucher erwarten wir am Samstag, den **27. Juli von 18:00 bis 22:00 Uhr am Dorfmittelpunkt** zur Publikumsverkostung. Dort können Sie die acht bestplatzierten Pfälzer Weißburgunder probieren und Ihre Stimme zur Vergabe des Publikumspreises abgeben. Die Siegerehrung findet am Sonntag, den **28. Juli um 18:00 Uhr am Kalmitwingert** statt.

Die Trophäen sind Werke des Rodalbener Künstlers Stefan Müller, die er aus Kalksteinen der Kleinen Kalmit gefertigt hat. Der Kalkstein steht als Synonym für die Kleine Kalmit. Die Stücke zeigen jeweils künstlerisch die Arbeit im Weinberg und im Keller. Jedes Jahr, wenn die Pokale zum Kalmitfest zusammenkommen, bilden sie eine Einheit, die zeigt, dass ein perfekter Wein nur unter Achtung der Natur und mit größtem Sachverstand in Weinberg und Keller entstehen kann. Solchen Weinen wollen wir mit der Verleihung des Weißburgunderpreises Rechnung tragen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Vereinigung Gast & Wein Ilbesheim

Infos zur Teilnahme: www.ilbesheimer-weissburgunderpreis.de

Fragen an: info@ilbesheimer-weissburgunderpreis.de



TERMINE 2019

... in Ilbesheim.

ILBESHEIMER WEINKERWE

30.08. – 02.09.2019

4 Tage lang feiern wir Ilbesheimer am historischen Dorfmittelpunkt und rund ums Rathaus unsere Weinkerwe. Mit Pfälzer Spezialitäten, selbst gebackenen Torten und Kuchen, Ilbesheimer Weinen, Karusell, Süßwaren, Schießbude, Tombola und Musik ist für Groß und Klein sowie für Jung und Alt bestens gesorgt.

ILBESHEIMER ADVENT

14. + 15. 12. 2019

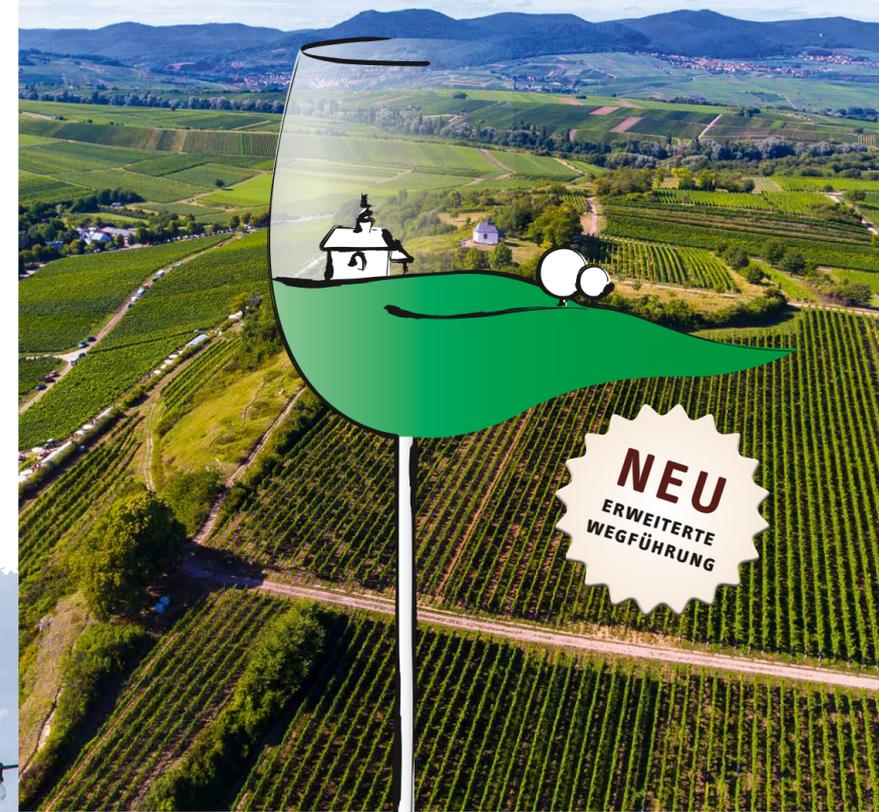
Wir laden Sie ein, in Ilbesheim auf Entdeckungsreise zu gehen. Flanieren Sie durch das weihnachtlich geschmückte Dorf und genießen bei Lagerfeuer und Kerzenschein ein mit viel Liebe zusammengestelltes Programm. Zum fünften Mal öffnen Weingüter am 3. Adventswochenende Tor und Tür. Bei allen teilnehmenden Winzern kann eine Auswahl Ilbesheimer Weine verkostet werden. Bei Waffeln, Stollen, Lebkuchen, Glühwein und Speisen aller Art können Sie sich auf die bevorstehenden Festtage einstellen.

KALMITFEST

... das Wienerlebnis entlang der Affenschaukel.

27. – 28. JULI 2019

ILBESHEIM



ÖFFNUNGSZEITEN

... Kalmitfest.

SAMSTAG

- 12:00 Uhr Öffnung aller Stände am historischen Dorfmittelpunkt
- 14:00 Uhr Öffnung der Stände entlang der Affenschaukel
- 18:00 – 22:00 Uhr Publikumsverkostung des 18. Ilbesheimer Weißburgunderpreises

SONNTAG

- 12:00 Uhr Öffnung aller Stände entlang der Affenschaukel und am Dorfmittelpunkt
- 18:00 Uhr Siegerehrung des 18. Ilbesheimer Weißburgunderpreises am Kalmitwingert

Bitte beachten Sie, dass das Betreten des Veranstaltungsortes an der Affenschaukel auf eigene Gefahr erfolgt, da das Gelände unbefestigt ist – freie Natur – und eventuell Dunkelheit vorherrschen kann.

Bilder von: VP-Landau



Vereinigung Gast & Wein Ilbesheim
www.ilbesheim.de

KRANZ

1 WEINGUT KRANZ

- MAMA'S**
- Mariniertes Büffel Mozzarella Rauke | gereifter Balsamico | Pinienkerne | eingelegte Kirschtomaten
 - Pasta à la Mamas Tomate | Rauke | Olive | Parmesan mit oder ohne Riesengarnelen
 - Wingert Burger Deluxe Beef | Radicchio | S-Bacon | Reifer Käse | Zwiebelmarmelade | Gurkenpickles
 - Wrap „Vitelto Style“ Kalbfleisch | Thuna | Tomate | Rauke | Kapern
 - Käse Edelpfunde Chutney | Gebäck | Traube

> www.weingut-kranz.de



WEINGUT SILBERNAGEL

3 WEINGUT SILBERNAGEL

REBMANNS HOTEL & VIN AU RANT

- Fischteller Rebmann - Bunte Marktsalate mit Mango Balsamico Dressing, Raukesalat umlegt mit Seeteufel, Lachs und Zanderfilet
- Pfifferlinge in Kräutersahnesauce und hausgemachte Semmelknödel
- Bandnudeln mit Parmesan Shrimps, Pesto und Raukesalat
- Käsewürfel mit Feigensenf
- Tapas Teller - Italienische grobe Salami, Chorizo, Anti-Pasti Champignons, Hartkäse, Oliven, Serano Schinken, Baguettebrötchen
- Salatschüssel - Bunte Blattsalate, Melone, Ei, Tomate, Käse-Schinkenröllchen
- Wrap (kalt) gefüllt mit geräucherter Putenbrust, Eisbergsalat, Paprika, Mais und Mango-Joghurt Chutney
- Crêpes

> www.weingut-silbernagel.de
> www.hotel-rebmann.de



WEINGUT ACKERMANN

4 WEINGUT ERLLENWEIN UND WEINGUT ACKERMANN

- SOHO LANDAU**
- Goldbergs Wildschwein-Bratwurst / Vinschgauer-Weck / Rotkohl / Pflaume / Senf
 - Eiskalte Gazpacho - spanische Gemüsesuppe / Pesto / Pinienkerne / Feta
 - Gebeizte Fjordforelle / Gurke / Sesam / Limette / Fenchel
 - Scharfer Hund - Hot Dog Bun / Merguez / Limetten-Schmand / Anti Pasti
 - Pulled Beef / Ofenkartoffel / Kräuter-Frischkäse / Karotten Weißkraut-Salat

> www.weingut-ackermann.de
> www.weingut-erllenwein.de
> www.soho-landau.de



WEINGUT FREY

5 WEINGUT FREY

RUNGS FLAMMKUCHEN

- diverse Flammkuchen, frisch belegt
- Saumagen-Bratwurst mit Brötchen
- Rindswurst mit Brötchen
- Fläschnepp mit Meerrettich und Brot
- Wurstsalat mit Pfälzer Pommes
- Pfälzer Pommes
- Süßkartoffel-Pommes mit Dip

> www.weingutfrey.de
> www.rungs-flammkuchen.de



- A RATHAUS
- B DORFMITTELPUNKT
- C KIRCHE

Mundartgottesdienst zum Kalmitfest mit Pfarrer Oerther und Prädikantin Kleiner am Sonntag um 10:30 Uhr am Dorfmittelpunkt. Sonntag 14:00 - 17:00 Uhr offene Kirche.

- D SCHULE
- E KALMITWINGERT
- F KLEINE KALMIT

2 CHAMPAGNER
Champagnes Pothelet-Margouillat
Feine Auswahl von Nelly Pothelet-Margouillat - Champagnerwinzerin aus unserer Partnergemeinde Chavot-Courcourt

7 THIERRY GANGLOFF, LEINSWEILER
Sandsteinskulpturen

14 WEISSBURGUNDERPREIS
Finalverkostung zum Publikumspreis am Samstag von 18:00 - 22:00 Uhr (Weiteres auf der Rückseite)

15 MUSEUMS-SCHEUNE, FAM. SCHUMACHER
14:00 - 18:00 Uhr, Arzheimer Str. 32



WEINGUT BOSCH

6 WEINGUT BOSCH

- GAUMENFREUNDE CATERING**
- Gerolltes Spanferkel vom Holzkohlegrill Omars Kartoffelsalat | Kräuterquark
 - Gerolltes Spanferkel 2Go Weck | Quark | Crunchy Zwiebeln
 - Pfälzer Handkäse mit Musik Tomaten | Kümmel | Gebäck | Acker Grennes
 - Kässpätzle Original Bergkäse | Crunchy Zwiebel

> www.weingutbosch.de
> www.gaumenfreunde-pfalz.de



HECHTMANN WEINGUT

9 WEINGUT HECHTMANN

- STÖFFLER CATERING**
- Pfälzburger (gebratener Saumagen mit gedünsteten Zwiebeln im Brötchen)
 - Pfälzer Teller (Bratwurst, Saumagen, Leberknödel, Sauerkraut und Brot)
 - Weißer Käse mit rustikalem Bauernbrot, Zwiebeln und frischem Schnittlauch
 - Hausgemachter Wurstsalat mit Bauernbrot

> www.weingut-hechtmann.de
> www.stservicegmbh.de



REBHOF LEINER

9 WEINGUT BECKER UND WEINGUT REBHOF LEINER

- METZGEREI UND CATERING JÜRGEN WEBER**
- Winzer-Spieß vom Holzkohlegrill mit Knobli-Soße und Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln
 - Winzer-Spieß vom Holzkohlegrill mit Knobli-Soße und Baguettebrötchen
 - Mediterraner Fleischspieß mit Baguettebrötchen
 - Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln
 - Weißer Käse mit Bratkartoffeln

> www.rebhof-leiner.de
> www.wein-gut-becker.de

ECK

10 WEINGUT ECK

- Unser selbstgebackener Rotweinkuchen
 - Blätterteigstangen mit Speck, Mohn und Sesam
 - Weinknorze mit Zwiebeln und Kümmel
- PETER'S GERMANENSPIESS BRÄTEREI**
- Germanenspieß hauchdünn aufgeschnitten, mit hausgemachter Kräuterknoblauchsauce im Brötchen
 - Kutschersteak vom Holzkohlegrill
 - Schlemmerbrötchen - Hacksteak mit Champignon-Riesling-Zwiebeln
 - Gegrillter Schafskäse auf mediterranem Gemüsebett, dazu Baguette
- KAFFEE KIOSK**
- verschiedene Espresso-Spezialitäten - heiß & kalt

> www.weingut-eck.de



NEU ERWEITERTE WEGFÜHRUNG

13 DORFMITTELPUNKT

- täglich ab 12:00 Uhr
- MÄNNERCHOR ILBESHEIM**
- Winzersteak, Fläschnepp mit Meerrettich, Bratwurst, Wurstsalat, Pommes Frites
- Samstags Mittagstisch:**
- Dampfnudeln mit Wein- oder Vanillesoße
- Samstags abends / Sonntags Mittagstisch:**
- Kunsthäwweilfäscher mit Quellgrummbeere

LANDFRAUEN ILBESHEIM

- täglich ab 13:30 Uhr
- Kaffee, selbstgebackene Obst- und Käsekuchen, traditionelle und moderne Torten und Waffeln

LANDJUGEND ILBESHEIM

- Alkoholfreie Getränke, Wein, Winzersekt- und Sekt-Mixgetränke, Ilbesheimer Gin Tonic, Flammkuchen

KÜFERBLUES

- Eis/Sorbet mit Wein und Eis/Sorbet mit Saft. Frisch gepappt aus der Softeismaschine.

