

## Wein, Kunst und Klang

Besucher und Fachleute sind sich einig, dass das Ziel des Konzeptes des Weinerlebnispfades, eine Inszenierung des innovativen Landschaftsraumes mit einem kulturell hohen Anspruch zu vereinen, aufgeht. Neben viel Wissenswertem über und um den Wein, seine Geschichte und dessen Anbau, seine ortstypischen Besonderheiten, seine kulturelle Bedeutung und seine sinnliche Seite, lernt man hier noch viele andere Dinge kennen, die mit dem Weinberg und der Region verbunden sind. Von saisonal wechselnden Freiluft-Ausstellungen verschiedener Künstler, Spiel- und Experimentier-Stationen bis hin zur Weinverköstigung und speziellen Events im Weinberg – Jung und Alt werden mit vielfältigen Attraktionen angesprochen.

Denn wo sonst kann der Besucher nicht nur die Weinbergslandschaft bewundern, zu den wechselnden Jahreszeiten die verschiedensten Düfte einatmen und erleben, dass es in den Weinbergen klingt.

Genauso wie der helle Gläserklang beim Anstoßen den Augenblick des Weinverkostens zu etwas ganz Besonderem macht, soll auch der Klang im Weinberg den Besuch zu etwas ganz Außergewöhnlichem machen. Genießen Sie dazu unsere herrlich frischen Nußdorfer Weißweine und das „Erlebnis in Weiß.“

## << Erlebnis in Rot 2014 >>

Der Nußdorfer Weinerlebnispfad ist sogar in der Pfalz etwas Besonders. Der Schwerpunkt liegt eindeutig auf „Erlebnis“. Er ist ein „Rundweg für die Sinne“.

Beim sechsten Erlebnis in Rot präsentieren 12 Nußdorfer Weingüter ihre gut temperierten Rotweine und natürlich auch Glühwein in 9 Ausschankstellen auf dem Rundweg zwischen dem Eingang Nord, vorbei am 7 Meter hohen Wahrzeichen und der Pergola am Kaiserbergbrunnen bis hin zum Hochzeitswingert.

Natürlich kommt auch der Magen nicht zu kurz, an jedem Stand werden leckere Gaumenfreuden passend zu den Rotweinen angeboten. Am Sonntag präsentieren die Nußdorfer Landfrauen wieder Kaffee und selbstgebackene Kuchen in großer Vielfalt. Lassen Sie sich vom einmaligen Ambiente des Nußdorfer Weinerlebnispfades verzaubern. Betrachten, berühren, ertasten und bespielen Sie die 20 Skulpturen und Objekte und genießen Sie einen Spaziergang zwischen Kunst, Reben und Rebholzfeuern.

Die angestrahlten Kunstobjekte verleihen dem Abend einen besonderen Reiz. Dazu ein gutes Glas Rotwein und Gespräche mit netten Menschen – gönnen Sie sich dieses einmalige „Erlebnis in Rot“.

Weinerlebnispfad  
Nußdorf



Erlebnis  
in Rot

**Erlebnis in Weiß 24. und 25. Mai '14**

Ab 18. Mai findet jeweils sonntags ab 11 Uhr, bei schönem Wetter ein Ausschank durch Nußdorfer Winzer an der Pergola statt.

Veranstalter:  
Förderverein Weinerlebnispfad Nußdorf e.V.  
76829 Landau/Nußdorf

[www.quali-nussdorf.de](http://www.quali-nussdorf.de)/[www.landau-nussdorf.de](http://www.landau-nussdorf.de)

SA 25. Januar ab 15.00 Uhr  
SO 26. Januar ab 11.00 Uhr



1. **Weingut Uebel**
  - Flammkuchen „aus dem Holzofen“
  - Grünkern-Lauchcreme Suppe mit Kastanienklößchen
  - Mousse Brownies
2. **Weingut Georg Wambsganß und Weingut Kaiserberg**
  - Spießbraten von der Rebenglut mit Zwiebeln und Knoblauchsoße
  - Gegrillter Ziegenkäse auf Baguette
3. **Weingut Volker Pfaffmann**
  - Lamm- & Schweinsteaks im Brötchen
  - Bratwurst im Brötchen
  - Pommes frites
4. **Landfrauen (Nur Sonntag)**
  - Kaffee & Kuchen
5. **Weingut Jürgen Rummel und Weingut Manfred Möckli**
  - Chili con Carne im Brottopf
  - Bratwurst mit Brötchen
  - Waffeln süß und herzhaft
6. **Weingut Martinshof mit „Rung`s Flammkuchenstand“**
  - Verschiedene Flammkuchenvariationen
  - Saumagenbratwurst mit Brötchen
  - Mettbrötchen
  - Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip
7. **Weingut Villa Hochdörffer**
  - Rehbraten, Hagebutten-Rotkraut, Semmelknödeln, Burgunder-Wildrahmsauce und Preiselbeerbirne
  - Rinderroulade geschmort in Dornfelder-Himmelsliege sauce mit Spätzle und Kastaniengemüse
  - Hausgemachte Kartoffelsuppe „In de Flasch“
  - Merguez im Brötchen
  - Saumagen-Burger
  - Käseteller
8. **WEIN.GUT.PAN Thomas und Theobald Pfaffmann**
  - Hirschgulasch im Rotwein gegart mit hausgemachten Butter Spätzle
  - Pfälzer Tapas Platte  
MINI Saumagen/Fenchelbratwurst/Leberknödel  
Weinsauerkraut/Ofenkartoffeln
  - Käseplatte aus der Dorfkäserei Geifertshofen  
Heu und Rohmilchkäse der feinsten Art mit ofenfrischem Brot von der Bio Bäckerei „Löwenzahn“
9. **Weingut Manfred Münch**
  - Burgunderbraten vom Rind mit Knödel und Rotkraut
  - Gulaschsuppe mit Baguette
  - Tomatensuppe mit Baguette
  - verschiedene Crepès
10. **Weingut Otto Pfaffmann und Weingut Emil Bauer & Söhne**
  - Spezialitäten aus dem Rebknorzfeuer

