

HIER BEKOMMEN SIE LECKERE KUCHEN!

- 3 Im Weingut Kassner-Simon: Leichtathletikförderverein
- 4 Im Winzerhof Pirmann: Förderverein des Kindergartens „An der Bach“
- 11 Weingut Langenwalter-Gauglitz
- 23 Im Retzerpark: Förderverein der Hermann-Sinsheimer Grundschule Förderverein des „Haus für Kinder“

Blumen Feig, Blumencafé, Bahnhofstraße 2

WEINLAGENWANDERUNG

Geführte Weinlagenwanderung durch die Weinberge von Freinsheim. Begleiten Sie unseren fachkundigen Kellermeister und Wanderführer durch die verschiedenen Weinlagen Freinsheims. Erfahren Sie mehr über Rebsorten, über die Freinsheimer Winzer und Ihre Weine. Eine schöne Ergänzung zu den Jahrgangspräsentationen in den Weingütern an beiden Tagen.

Samstag, 14.4.: 10:00 Uhr, Treffpunkt Weingut Kassner-Simon
3, neben Fußballplatz
15:00 Uhr, Treffpunkt Brunnen am Bahnhof Freinsheim

Sonntag, 15.4.: 11:00 Uhr, Treffpunkt Weingut Kassner-Simon,
3, neben Fußballplatz
15:00 Uhr, Treffpunkt Brunnen am Bahnhof Freinsheim

Dauer: ca. 2 Stunden. Preis: 16 €.

Im Preis inbegriffen: Weinverkostung, kleiner Snack und 4 € Pfand für Freinsheimer Stielglas (kann zurückgegeben werden). ANMELDUNG bis zum 10.04. erforderlich unter 06353/989294

ZEIT FÜR BLÜTE

7 **PLANWAGENFAHRTEN MIT PFERDEN:**
Sa. und So. ab 12.00 Uhr
Treffpunkt Weingut Kreuzhof, Fam. Herbel

24 **BAROCK- UND APOTHEKERGARTEN**
„Lustwandeln zwischen Blumen und Kräutern“

BLÜTENWANDERWEG (Einstieg siehe Karte!)

KUNST

18 **ATELIER IM BUSCHHOF**
Malerei und Fotografie von Aggesen. Sonntag ab 12 Uhr

21 **PAUL HERMANN**
POP ART „closed picture“ (eigene Kunstrichtung),
Malerei, Unikate, offenes Atelier

KUNSTATELIER SEITLER (Breite Straße 4)
Malerei und Einrahmung

ATELIER/GALERIE – WALTER GEISELHART
(Im Kitzig 9) Pastellgemälde-Kunstobjekte



INFORMATION:

Verkehrsverein Stadt Freinsheim
im Historischen Rathaus
67251 Freinsheim
Tel.: (0 63 53) 98 92 94
Fax: (0 63 53) 98 99 04
www.stadt-freinsheim.de
verkehrsverein@vg-freinsheim.de



FREINSHEIM
HISTORISCH. LEBENDIG. EINZIGARTIG.

ACHTUNG AUTOFAHRER!

Die Altstadt ist während der Festtage für den Durchgangsverkehr gesperrt. Parken Sie daher bitte auf den ausgewiesenen Parkplätzen.



BLÜTEN- FEST

14. + 15.04.2018



FREINSHEIM
HISTORISCH. LEBENDIG. EINZIGARTIG.

PRÄSENTATION DES NEUEN WEINJAHRGANGS

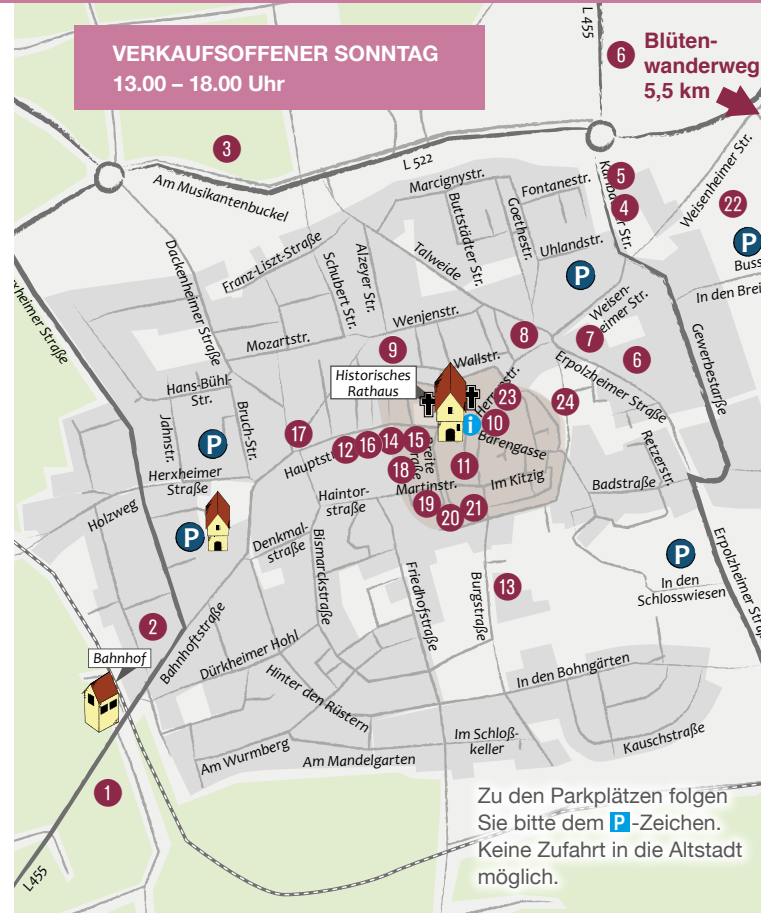
WEIN

PRÄSENTATION DES NEUEN JAHRGANGS MIT WEINPASS

jeweils Samstag und Sonntag in der Zeit von 11.30 – 18.00 Uhr

Erleben Sie junge und frische Weine aus Freinsheims Weinkellern. Im I-Punkt Freinsheim (Marktplatz/Historisches Rathaus) und bei den aufgeführten Weingütern erhalten Sie einen Weinpass in Form von Abreissbons: (12,- Euro, 16 Proben à ca. 0,05 l). Dieser ermöglicht Ihnen an beiden Tagen in den aufgeführten Betrieben an den Verkostungen teilzunehmen. Die mit ● markierten Weingüter laden Sie an diesen Tagen zusätzlich zum „Hoffest im Weingut“ ein.

- 1 ● **WEINGUT KISSEL** (Bahnhofstraße 71)
- 2 **WEINPARADIES FREINSHEIM** (Bahnhofstraße 44)
„Tag der offenen Tür“, stündliche Kellerführungen, verlängerte Öffnungszeiten von 10-18 Uhr und 10% Rabatt auf Wein und Sekt
- 3 ● **WEINGUT KASSNER-SIMON** (Am Musikantenbuckel 7)
- 4 ● **WINZERHOF PIRMANN** (Großkarlbacher Straße 8)
- 5 ● **WEINGUT KREBS** (Großkarlbacher Straße 10)
- 6 ● **WEINGUT WEISBROD** (Großkarlbacher Straße 30)
- 7 ● **WEINGUT KREUZHOF, FAM. HERBEL** (Erpolzheimer Straße 1)
- 8 ● **WEINGUT OBERHOLZ** (Wenjenstraße 58)
- 9 **WEINGUT REIBOLD**
Wallstraße 19 und „Ausschank am Musikantenbuckel“
- 10 ● **WINZERHOF REHG** (Herrenstraße 2)
- 11 **WEINGUT LANGENWALTER-GAUGLITZ** (Martinstraße 7)
- 12 **WEIN- UND FERIENGUT ALTES LANDHAUS, FAM. REIBOLD-NIEDERAUER** (Hauptstraße 37)
- 13 ● **WEINGUT KIRCHNER** (Burgstraße 21)
- 14 **WEINKELLER SCHICK/ALTSTADTHOF FREINSHEIM** (Hauptstraße 27)



FESTÖFFNUNGSZEITEN

Samstag und Sonntag 11.30 – 22.00 Uhr

WEINVERKOSTUNG MIT WEINPASS

Samstag und Sonntag 11.30 – 18.00 Uhr

IM WEINSHUTTLE VON WEINGUT ZU WEINGUT

Bequem können Sie per Weinshuttle von Weingut zu Weingut gelangen. Das Bähnle ist sowohl am Samstag als auch am Sonntag von 11.30 bis 18.00 Uhr im Einsatz.



KULINARISCHES

- 1 **WEINGUT KISSEL**
Bouillabaisse – französische Fischsuppe
- 2 **RESTAURANT ZUM WEINPARADIES**
Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs, Kotelett mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- 3 **MUSIKANTENBUCKEL KOSTBAR, WEINGUT KASSNER-SIMON**
„Winzerrolle“ (Rollbraten vom Schweinekamm mit Serviettenknödelfüllung)
- 6 **RESTAURANT UND WEINGUT WEISBROD** (Gewerbestr. 7)
Lachs-Röllchen an Blattsalaten, Basilikum-süppchen mit Spargel, Schweinefilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln, Erdbeerparfait an Früchten
- 10 **WINZERHOF REHG**
Tafelspitz mit Merrettichsauce
- 13 **WEINGUT KIRCHNER**
Gesottene Schulter vom Angusrind mit hausgemachter Meerrettichsauce, Penne Pasta mit Spargel, Tomate und Parmesan
Freitag: 13.4.: Grillparty DO IT YOURSELF, Voranmeldung unter: 06353/3441
- 14 **ALTSTADTHOF FREINSHEIM**
Mediterrane Nudelpfanne, gefüllte Wraps und Saumagenburger. Wein-Cocktails, selbstgemachte Torten/Kuchen und Schmuckunikate von Irmgard Hundinger
- 15 **WEINSTUBE WEINREICH**
Hausgemachte Burger, Pfälzer Pommes & mehr!
- 16 **RESTAURANT IM HOTEL „1514 FREINSHEIM“**
Schweinebäckchen mit Karottenstampf, Matjes 1514 mit Drillingen, Holli-Pfalz Hot Dogs
- 17 **ALTE BÄCKEREI**
Essig und Senf, Hausgemachtes aus Pfälzer Feigen, Kaffee und Kuchen
- 18 **DIE OLIVE - RESTAURANT UND BISTRO** (nur So. ab 12.00 Uhr)
Mediterran und nordisch maritim. Tägl. u.a. Foie gras de Canard aus der Gascogne, frische Kutterkrabben und bretonische Austern Special de Claire
- 19 **WEINSTUBE AN DER BACH**
„Backofengeheimnis“ Auflauf mit magerem Schweinefleisch, Gemüse und Käse überbacken
- 20 **SPIELZEUGHAUS-MUSEUM & CAFÉ**
Eis, Secco und Sorbets aus Holunderbeeren, -blüten und Mandeln sowie leckere Crêpes
- 21 **0815 EXTREM GUT® DIE LOUNGE**
Flammkuchen mit Spargel, Rodi Sun® eingelegte Himbeeren
- 22 **THAILADEN UND GÄRTNEREI OBERHOLZ** (Weisenheimer Straße 3c)
Thai-Probierteller (3 Gerichte nach Wahl mit Reis), Mixteller (hausgemachte Frühlingsrollen, frittierte Garnelen und Hähnchen-Spießchen mit leckeren Soßen), Papayasalat, auch extra scharf für „Profis“