

Limburgia Gastronomica

24-25 april, 12.00 - 17.00 uur
Klik [hier](#) voor het programma



Kasteel Erenstein, Kerkrade
Klik [hier](#) voor de exposanten

Educatie centraal tijdens Limburgia Gastronomica 2005

Thematische wijnpresentaties, masterclasses met wijnmakers, boeiende lezingen, experimenten met wijn en spijs. Meer dan ooit ligt het accent tijdens de regionale beurs Limburgia Gastronomica op educatie.

Food (and wine) for thought!

VVV-Limburg ondersteunt Limburgia Gastronomica 2005 met 40% treinkorting!

De 19 VVV-kantoren in Limburg ondersteunen Limburgia Gastronomica 2005. Als u voor 1,95 euro de nieuwe VVV-gids Limburg koopt krijgt u automatisch 40% korting op uw treinretour Kerkrade, plus een aantal aantrekkelijke andere kortingen. De Proefkrant van april/mei 2005 is speciaal aan Limburgia Gastronomica 2005 gewijd. Deze is vanaf 17 april kosteloos bij de VVV-kantoren af te halen. Voor meer informatie omtrent reizen, accommodatie, het huren van fietsen, parkeergelegenheid etc. kunt u contact opnemen met VVV Zuid-Limburg, tel. 0900-9798.



Lekker Thuis op Limburgia Gastronomica

Zondag 24 april houdt Guido Nijssen, de eindredacteur van *Lekker* en *Lekker thuis*, een speciale lezing over kaas, vlees en vis van hoge kwaliteit. De lezing wordt ondersteund door voorbeelden bereid door Erik van Veluwen, patron-cuisinier van landgoed Rhederoord en expert op het gebied van de biologische keuken, waarbij hij gebruik maakt van regionale producten met een pure smaak.

[Meer](#)

"Terug naar de Wijngaard" met Gido van Imschoot tijdens Limburgia Gastronomica 2005

Onlangs verscheen het boek "Terug naar de Wijngaard" van Gido van Imschoot, voorzitter van de Professionele Vlaamse Sommeliers. Frankrijk is volgens het boek door nieuwe wijnlanden van de troon gestoten. Maar ook in Frankrijk vindt intussen een wisseling van de wacht

plaats: jonge enthousiaste wijnmakers zijn in opmars. Vol passie en gedrevenheid pogen zij tegen de stroom in opnieuw authentieke wijnen te maken. Van Imschoot bezocht 32 van deze wijnmakers die de Franse wijn een nieuwe koers willen geven. Hij deed daarvoor diverse Franse wijnstreken aan. Persoonlijke achtergronden, hun filosofie, de wijngaard, de terroir, de wijnen en daarnaast culturele en gastronomische tips komen aan de orde.

Op zondag 24 april zal Gido van Imschoot tijdens Limburgia Gastronomica 2005 een tipje van de sluier oplichten van de ervaringen die hij bij deze 32 pioniers opdeed.



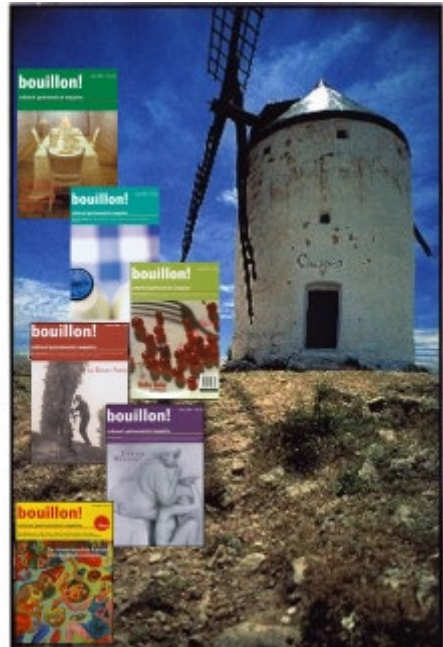
Zuid-Nederlandse Huiswijncompetitie - prijsuitreiking maandag 25 april, 15.00 uur

De finale en prijsuitreiking vinden plaats tijdens Limburgia Gastronomica. Importeurs, (eet)cafés en restaurants kunnen t/m 5 april hun huiswijnen inzenden. Winnende wijnen gaan automatisch door naar de finale van de Nationale Huiswijncompetitie.

[Meer](#)

Shake Jam Session tijdens Limburgia Gastronomica

Will Jansen, hoofdredacteur van Bouillon Magazine, en Angelique Schmeinck verzorgen een speciaal programma tijdens Limburgia Gastronomica. Angelique presenteert een Shake Jam Session waarin de deelnemers kunnen proeven, ruiken, voelen en shaken om uiteindelijk hun Smaak van Limburg te creëren. Will Jansen geeft een toelichting bij Bouillon: een cultureel gastronomisch magazine dat 4x per jaar verschijnt. Eten en drinken en alles daaromheen; het is doodgewoon cultuur.



Special Italië in Proefschrift 18.3

Terwijl de drukker de laatste hand legt aan de Spanje Special in de eerstvolgende editie van Proefschrift/Wine&Food Professional, buigt het vaste proefteam van The Wine & Food Association zich over honderden glazen Italiaanse topwijnen voor de Italië



Kreeftwijn van het Jaar 2005 met Oranje tintje

Onder auspiciën van Stichting Promotie Oosterscheldekreeft is bij de start van het kreeftseizoen in Zierikzee de nieuwe Kreeftwijn van het Jaar gekozen. Uit een selectie van maar liefst 300 wijnen uit verschillende wijnen werd de Riesling Classic 2003 van Schloss Reinhartshausen in de Rheingau door de als beste wijn betiteld. Saillant detail is het etiket met daarop Marianne, Prinses der Nederlanden. Deze dochter van Koning Willem I rekende het slot vanaf 1855 tot haar eigendommen, werd tevens begraven in Reinhartshausen en is daarmee de enige Oranje die niet in Delft is bijgezet.



Drie uitdagingen voor professionals tijdens Limburgia Gastronomica

Bent u die creatieve chef, sommelier, gastvrouw, of heer die zijn of haar nek durft uit te steken? Die altijd op zoek is naar verrassende gerechten of wijn-spijscombinaties? Dan biedt The Wine & Food Association u de kans om tijdens Limburgia Gastronomica 2005, op maandag 25 april deel te nemen aan drie verschillende uitdagingen.

[Meer](#)

Special die in juni zal verschijnen.

[Meer](#)



Proef Oosterscheldekreeft en wijn tijdens Limburgia Gastronomica

Kreeft smaakt lekker bij Duitse Riesling, zo bleek tijdens de proeverij van het Informatiebureau voor Duitse Wijn op Wine Professional. Maar hoe voelt het schaaldier zich bij andere druiven? In samenwerking met Stichting Promotie Oosterscheldekreeft inventariseerde Proefschrift op 1 april, daags na de verkiezing van de Kreeftwijn van het Jaar, in Zierikzee de mogelijkheden en onmogelijkheden, aan de hand van bijna 100 ingezonden wijnen uit diverse landen. Proef zelf een aantal van de mooiste 'kreeftwijnen' tijdens Limburgia Gastronomica. Maurice de Coninck (De Gouden Leeuw, Scherpenisse) bereidt de Oosterscheldekreeft ter plaatse.





Palombini Patisserie Prijs 2005

De Palombini Patisserie Prijs is een wedstrijd voor toprestaurants. Gevraagd wordt een combinatie te ontwikkelen waarin het enkele gerecht en het enkele kopje espresso elkaar versterken. Ook u wordt uitgenodigd deel te nemen. Lees [hier](#) hoe. De zes beste deelnemers gaan door naar de finale en strijden tijdens Wine Professional 2006 om de Palombini Patisserie Prijs.

PROEFMAIL

Wilt u op de hoogte gehouden worden van het laatste nieuws over kwaliteitswijnen, proeverijen en evenementen via The Wine Site? Meldt u dan nu aan voor [ProefMail!](#)



Passie voor Wijn!

The Wine & Food Association is op zoek naar restaurants met bijzondere wijnkaarten... [meer...](#)