

# **„The Good Food Connection“**

## **Besuch des OWG an der Painsley Catholic Academy**

**09.03. bis 20.03.2014**

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>Seitenzahl</b>
<b>Programm und Ablauf</b>	2
<b>Artikel zum Besuch an der Partnerschule</b>	3
• Wasgau-Anzeiger	
• Jahresschrift des OWG	
Artikel <b>„First Day at School“</b> Luisa und Lea-Marie	5
Artikel <b>“Blakeman’s Sausage Manufacturer – eine Wurstfabrik”</b> Timon und Simon	6
Artikel <b>„Wright’S Pies – eine Großbäckerei“</b> Jennifer und Sarah	9
Artikel <b>„Cadbury’s World – eine Schokoladenfabrik“</b> Ellen, Vanessa, Marie-Claire	11
<b>Interview with Mrs. Emery, cook at Painsley Catholic Academy</b> interviewer: Pascal Klonig	13
Artikel <b>“Mr Barber on stage”</b> Marius und Maximilian	15
<b>Ausstellung Pfälzer Spezialitäten auf Schulfest in Painsley</b>	
Ausstellungsplakat	16
Vorbereitungen in der Schulküche	17
Präsentation: Verkostung und Informationstafeln	18
Quiz	19
Die Deutsche Weinkönigin und die Weinprinzessinnen in der Pfalz	21

	Abfahrt	Morgens und früher Nachmittag	Später Nachmittags bzw. Abends
So 09.03			Ankunft in Ilam Hall
Mo 10.3.		Kurze Wanderung um Ilam Hall in den Dovedales	Ilam Hall Vorbereitung auf <ul style="list-style-type: none"> <li>• Treffen mit Student Council am Di</li> <li>• Besuch von Blakeman's am Mi</li> </ul>
Di 11.3.	8.30	Schule Partner Shadowing; Student Council; Talks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Home visits mit Partner</li> <li>• Trip ins Städtchen mit Fish'n'Chips and Pub</li> </ul>
Mi 12.3.	8.30	Blakeman's - Sausage Manufacturer in Newcastle (Wurstfabrik)	Ilam Hall Vorbereitung auf <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besuch von Wright's Pies</li> </ul>
Do 13.3.	8.45	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wright's Pies - Ready Meal Manufacturer in Stoke-on-Trent</li> <li>• Poveys Oatcakes</li> </ul>	Ilam Hall
Fr 14.3.	7.30	Cadbury's World (Schokoladenfabrik) Fahrt gemeinsam mit engl. Partnern	Dapple Pub in Uttoxeter  Gastfamilie
Sa 15.3.	10.00	Ohne Partner: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausflug nach Derby</li> </ul> Mit Partner <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastfamilie</li> </ul>	Ohne Partner: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Derby</li> <li>• Pub in Newcastle mit Live-Musik</li> </ul> Mit Partner <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastfamilie</li> </ul>
So 16.3.		Ohne Partner: Ausgiebige Wanderung in den Dovedales Mit Partner: Gastfamilie	
Mo 17.3.	8.30	Schule - Projektarbeit	Schule – Projektarbeit + Volleyball
Di 18.3.	8.30	Schule - Projektarbeit	Schule mit Gym-Festival
Mi 19.3.	8.30	Schule - Unterricht	Schule – Verabschiedung
Do 20.3.	6.00	Rückfahrt	Ankunft in Dahn ca. 22.00 Uhr

**Kontaktdaten**

- Frau Schäfer: ...
- Herr Stalter: ...
- Ilam Hall: 00448453719023  
Ilam  
Ashbourne  
DE6 2AZ Derbyshire  
<http://www.yha.org.uk/hostel/ilam-hall>
- Painsley Academy: 00441538483944  
Cheadle  
Stoke-on-Trent  
ST10 1LH Staffordshire  
<http://www.painsley.co.uk>

Comenius-Projekt “The Good Food Connection” – Artikel im Wasgau-Anzeiger

### **Erneuter Besuch des OWG an Partnerschule in England vom 09. bis 20. März 2014**

21 Schüler des OWG, aus den Jahrgangsstufen 9 und 10, waren vom 09. bis zum 20. März bei ihrer Partnerschule, der Catholic Painsley Academy, zu Besuch. Zentrales Thema ihrer Mission war: Good Food – ein Schüleraustausch also, bei dem es neben menschlichen Begegnungen vor allem ums Essen ging.

Seit Beginn des Schuljahres hatten sich die Schüler im 14-tägigen Rhythmus zu einer besonderen Arbeitsgemeinschaft, der bilateralen Comenius-Schulpartnerschaft *The Good Food Connection*, getroffen. Neben der Erstellung eines deutsch-englischen Kochbuchs, zwei praktischen Einheiten in der Schulküche und einem Kochvideo, war es am Ende darum gegangen, den Besuch in England vorzubereiten.

Während ihres 10-tägigen Aufenthaltes besuchten die Schüler dann drei große Firmen der Lebensmittelindustrie im Raum Stoke-on-Trent: die Wurstwarenfabrik Blakeman’s; die Großbäckerei Wright’s Pies, einen Hersteller von Fertiggerichten; sowie den größten Schokoladenhersteller Englands, Cadbury’s in Birmingham. Ausgiebige Besichtigungen dieser drei Fabriken gaben den Schülern für ihre Projektarbeit wertvolle Einblicke in die lebensmittelverarbeitende Industrie mitsamt der Vielfalt englischer Produkte in Supermarkt und Haushalt.

Im zweiten Teil des 10-tägigen Aufenthalts konzentrierte sich die Projektarbeit auf die Schule. So wurden die Besichtigungen in Berichten festgehalten. In einer Führung durch die Schulkantine wie auch in einem Interview verhalfen die englischen Partnerschüler und die Köchin zu einer aufschlussreichen Dokumentation der Ernährung in einer englischen Schule. Höhepunkt der Projektarbeit war das alljährliche Gym-Festival der Partnerschule. Hierzu leisteten die Gäste vom OWG besondere, kulinarische Beiträge mit einem Stand pfälzischer Hausmacher und Informationstafeln über “Weck, Worsch und Woi”. Darüber hinaus hatten englische und deutsche Schüler gemeinsam in der Schulküche englische Desserts und Kuchen gebacken.

Die bilaterale Schulpartnerschaft des OWG mit der Catholic Painsley Academy ist Teil des europaweiten Programms “Lebenslanges Lernen”. Beide Schulen erhalten finanzielle Unterstützung von der Europäischen Kommission, um ihr Projektvorhaben “The Good Food Connection” umzusetzen. Unvergesslich für die deutschen Schüler sind, über alle Projektarbeit hinaus, die unzähligen Eindrücke menschlicher Begegnungen; sei es in der Schule oder in der Gastfamilie, mit der man das Wochenende verbrachte. In diesem Sinne

freuen sich alle Beteiligten auf den nächsten Schritt, der schon bald folgt, wenn die englische Gruppe das OWG im Juni besucht.



Besichtigung der Großbäckerei Wright's Pies in Birmingham



Deutsche und englische Schüler des Comenius-Projekts "The Good Food Connection"

## *First Day at School*

Wir saßen alle aufgeregt und voller Vorfreude im Bus und warteten darauf, dass er zur Schule losfuhr. Nach knappen 45 min. kamen wir dann endlich am Painsley Catholic College an. Als wir in das Gebäude kamen, warteten unsere Austauschpartner bereits gespannt auf uns und konnten es kaum erwarten uns zu begrüßen. Anfangs war die Stimmung etwas angespannt, lockerte sich aber von Zeit zu Zeit. Anfangs gingen wir alle zusammen in den Deutschunterricht. In dieser Stunde versuchten die englischen Schüler uns in Deutsch etwas über deren Familie und Heimatstadt zu erzählen. Das gleiche taten wir in Englisch.



Nach dieser Gesprächsrunde nahmen uns die Austauschschüler mit in den Unterricht. Die Fächer, die wir besuchten waren Biologie, Chemie, Physik, Deutsch, Englisch, P.E. und I.T. Nachdem wir alle in wieder in unserem Versammlungsraum waren, trafen wir die Head-Boys und Head-Girls der Schule.



In großer Runde tauschten wir uns über die Schule aus und anschließend unterhielten wir uns in kleineren Gruppen über Hobbys, Berufswünsche, Schulalltag, Familie, Wohnort, etc.

Dann klingelte es zur Mittagspause und wir gingen gemeinsam in die Kantine um etwas zu essen. Es gab eine sehr große Auswahl, jedoch war es nicht jedermanns Geschmack. Nach einer kurzen Verschnaufpause ging es wieder in den Unterricht.

Am Ende des Schultages gingen einige deutsche Schüler mit ihren englischen Partnern nach Hause. Die übrigen Schüler gingen in die Stadt. Am Abend trafen wir uns alle im Master Potters zum Abendessen. Um 20:30 Uhr fuhren wir alle wieder nach Ilam in unsere Jugendherberge und tauschten uns über den Tag aus. Was allen aufgefallen ist war, dass alle Schüler und Lehrer sehr nett und offen waren. Erwartet hatten wir das jedoch nicht.

Luisa und Lea-Marie

## Blakeman's Sausage Manufacturer – eine Wurstfabrik

Am Dienstag Morgen, nachdem wir gründlich ein englisches Frühstück genossen hatten, machten wir uns sogleich auf den Weg zu Blakeman's Sausage Factory.

Als wir um zehn Uhr ankamen, erfuhren wir eine herzliche Begrüßung der Betriebsleitung, die Simon in einer kurzen aber gelungenen Ansprache erwiderte. Am Anfang stand eine ausgiebige Einführung in Sicherheit und Hygiene an. Auch wurden wir regelrecht in weiße Kittel gesteckt. Dann konnte es losgehen: In zwei Gruppen aufgeteilt begaben wir uns in das Herz der Fabrik. Nun begann eine aufregende und interessante Führung in Gummistiefeln, wobei Spaß und Freude nicht zu kurz kamen.

Unter der souveränen Leitung von Roger Whitehurst wurden uns viele wissenswerte Details eröffnet. So erfuhren wir, dass die Fabrik in drei verschiedene Bereiche gegliedert ist (frozen, fresh, cooked) und ca. 170 Mitarbeiter beschäftigt. Es handelt sich hierbei um eine Firma, die rund um die Uhr Würste produziert. So werden ca. 700 mittlere Würste, 300 große Würste und 1000 Cocktailwürste pro Minute hergestellt. Außerdem wurde uns die Möglichkeit gegeben verschiedene Arten der Wurstverarbeitung zu begutachten, z.B. den Spiral Freezer. Dieser zieht die Wurst bei -38 Grad Celsius spiralförmig nach oben, was 42 Minuten in Anspruch nimmt. Dies hat lediglich zum Ziel die Wurst frisch zu halten und länger haltbar zu machen.



Anschließend, hungrig von der außergewöhnlichen Erfahrung, begannen wir mit der Verkostung hochwertiger Wurstprodukte. Nacheinander wurden uns zehn verschiedene Gänge zum Probieren serviert. Nicht jeder konnte bis zur letzten Wurst

mithalten, was mit ziemlicher Sicherheit nicht am Geschmack der Würste lag. Diese schmeckten nämlich ausgezeichnet.



Des Weiteren durften wir unsere eigene Wurst herstellen, wobei wir mit Gewürzen experimentierten um den Geschmack zu beeinflussen. Die Ergebnisse wurden anschließend vor der Gruppe präsentiert. Zusätzlich versuchte sich so mancher an der Wurstproduktionsmaschine, bei der man das "Gaspedal" mit dem Knie bediente und beachten musste, dass der Darm nicht platzte. Diese von uns selbst kreierten Würste durften wir in die Jugendherberge mitnehmen.

Zu guter letzt wurde uns die Möglichkeit gegeben Fragen zu stellen, die sehr ehrlich und sehr gewissenhaft beantwortet wurden. Nachdem Hannah ihre Abschlussrede gehalten hatte, schossen wir noch ein Abschlussfoto vor dem Bus und fuhren guter Dinge zurück.

Timon und Simon



## Wright's Pies - eine Großbäckerei

Am Donnerstag, den 13. März 2014, besuchten wir "Wright's Pies", einen Ready Meal Manufacturer" in Stoke-on-Trent. Dazu fuhren wir um 8:30Uhr englischer Zeit an unserer Jugendherberge los und erreichten unser Ziel um 9:40 Uhr.



"Wright's" wurde 1926 gegründet und wird in der dritten Generation von Peter Wright geleitet. Die Firma stellt 4000 verschiedene Fertiggerichte wie z.B. Wurst, Suppen und "Pies" (Blätterteigtaschen) her. Auf dem 25.000m<sup>2</sup> großen Gelände arbeiten ca. 450 Angestellte Tag und Nacht über das ganze Jahr. Deshalb ist es möglich, dass pro Woche 780.000 "Sausage Pies" hergestellt werden können.

Während der Führung durch "Wright's Pies" konnten wir unter anderem die Herstellung von Blätterteig beobachten. Hierbei wird zwischen zwei Teigbahnen eine Schicht belgischer Butter verteilt. Dieser Teig wird nun 120-mal zusammengefaltet und wieder entfaltet, sodass am Ende Blätterteig entsteht. In diesem zu Taschen gefalteten Teig kann danach die Füllung gegeben werden, wobei zuerst Vegetarisches, dann Hähnchen und schließlich Rindfleisch verarbeitet wird, um zu verhindern, dass Fleisch in die vegetarischen Produkte gelangt. Die fertigen Pies werden entweder bei 210°C 40min lang gebacken oder bei -45°C eingefroren.



Auffällig war, dass sämtliche Kisten, Verpackungen, Haarnetze, Kugelschreiber, Förderbänder und sogar Pflaster blau waren. Da es dort keine blauen Lebensmittel gibt, kann so verhindert werden, dass Arbeitsutensilien im Produkt landen. Zudem waren Metallteile in die Pflaster eingearbeitet, damit man sie mit einem Metalldetektor aufspüren könnte.

Täglich um 4:00 Uhr morgens transportieren 21 Lastwagen die fertigen Produkte in die 16 eigenen Geschäfte. Zusätzlich exportiert die Firma in 26 verschiedene Länder, mit Spanien als Hauptabnehmer. Um das Sortiment zu erweitern, werden wöchentlich ca. 12 Neukreationen vorgeschlagen, jedoch werden davon nur 12 neue pro Jahr produziert.

Zum Abschluß unseres Besuchs bei "Wright's Pies" durften wir einige der extra für uns zubereiteten Pies probieren, darunter auch ein Produkt, welches erst nach Weihnachten dieses Jahres auf den Markt kommt.



Der Tag hat uns sehr gut gefallen und hat unser Interesse an der Produktion von Fertigprodukten geweckt.

Jennifer und Sarah

## Cadburys World

Am Freitag Morgen fuhren wir mit einem Lunchpaket bepackt an die Schule, um dort die englischen Austauschpartner zu treffen. Wir stiegen gemeinsam in einen englischen Schulbus und traten voll Vorfreude auf die Schokolade die zweistündige Fahrt zur Schokoladenfabrik Cadbury's World an. Am Eingang erhielten wir Wispa-Schokoladenriegel und Schokoladenbuttons, von denen, wie wir später erfuhren, pro Minute 21000 produziert werden.



Ausgerüstet mit Schokolade, betraten wir Cadbury's World, eine Ausstellung, in der wir viel über die Geschichte der Firma und die Herstellung von Schokolade erfuhren. Zuerst wurden wir über die Geschichte von Cadbury informiert. Cadbury's entstand aus einem kleinen Kaffee- und Teeshop, der sich 1824 zu einem Schokoladenshop vergrößerte. Seine Söhne Richard und George übernahmen das Geschäft und schufen mit der Vermischung von Kakao, Milch und Zucker das Produkt, für das Cadbury's heute noch berühmt ist: Cadburys Dairy Milk mit dem weltweit bekannten Cadbury Logo, einem voll gefüllten und einem halb gedüllten Glas Milch.

Des Weiteren erfuhren wir, dass Schokoladenpflanzen in Ghana 5 Jahre wachsen müssen, bis man sie verarbeiten kann. Die Kakaobohnen werden in der Sonne getrocknet und in die englische Fabrik Chrik geliefert. Dort gewinnt man aus den Bohnen die Kakaobutter, welche danach in eine Fabrik in die Nähe von Bourneville gebracht wird. Die Stadt Bourneville ist nach dem Fluß Bourne benannt. Hier werden 150t Zucker und 500000l Milch pro Tag verarbeitet. Insgesamt werden jede Woche 1200t Schokolade produziert, die in 45 Minuten heruntergekühlt werden muss.

Wir gingen durch die Fabrik, wobei wir die Vorgänge zur Herstellung und Verarbeitung bis hin zur Verpackung beobachten konnten. Danach konnte sich jeder einen Becher mit flüssiger Schokolade und zwei Zutaten nach Wahl (Marshmallows, Gummibärchen und verschiedene Crisps) holen.



Wir fahren dann mit einer kleinen Bahn durch eine Fantasieschokoladenwelt und gelangen schließlich in den Cadbury Shop. Hier konnte man zwischen unzähligen Schokoladenvariationen wählen.



Nach dem Mittagessen folgte zum Abschluss ein Gespräch mit den Engländern über das Erlebnis in der Schokoladenfabrik.

Gegen 15:00 Uhr traten wir erschöpft, aber glücklich, die Heimreise nach Ilam Hall an.

Ellen, Vanessa, Marie-Claire

## **Interview: Mrs Emery – cook of the canteen in Painsley Academy**

***Hello, Mrs Emery. How long have you been working here?***

In this kitchen, I have been working here for 14 years in August, so quite a long time

***Could you please tell us about your daily routine here at school.***

We're in school at half past six in the morning to go around all the equipment and put the wash away from the night before. And then we start making bread every day. We make all own bread for the pizza, bread rolls, so that's the first job, then we start on the cakes and the biscuits and then we move on to the main courses and all the rest, because we do early morning breakfast group from quarter to eight in the morning, we then do midmorning break at ten past eleven and then we do lunchtime service at half past twelve. Plus if there is any function is going on in this school and if the teachers are doing any training courses we do buffets for that, we do staff teas when they have to work ... on parents evenings, and on Mondays to the training days we have to do office as well, so quite a long time. We just get the school holidays free time.

***For how many students do you have to cook every day?***

We prepare a lot of food, on side there's about 1000 children in total, between 1000 and 1100, and they're all hungry. Some have lunch, some after morning break or in the mid morning break, but on a half we do about 1000 meals per day.

As the summer goes on, at the end of May, year 11 start their A-Level exams, they finish them so the number is dropped down a little bit for June and July, but usually we cook about 1000 meals the day, so it's quite busy. And then it could be half past three: So we have long days.

***What meals do you cook?***

The different meals, if you want to take a photocopy of those after, we do a 4-week-circle, and this is what we do in primary school, because we're a Catholic academy, we have got seven primary schools. So they all have the same menu and then in Painsley we have the little snackbar down there where the paninis and pizzas are, we have those items extra to the primary schools. So the primaries have this menu plus a little extra every day. Because it has so many children.

***Do the students like particular food?***

If the children had got a wish they would have fish and chips every day, traditional English food, or rose dinners they quite like as well, but if they just want to „grab-and-go“, as we call it, they take the paninis. We do about 150 to 200 of those a day. So that's one or two paninis.

***Do you have to consider any health and safety measures?***

We've got to be careful with food allergies, look in the dining room when you come in is a big poster that kiwi and nuts are completely banned in this school, because we've got two with very severe allergies. I've got two children here in this school with gluten-free-allergies and we've got a couple in the primary schools, so we get gluten-free for them, gluten-free pasta, some of the sauces we use are gluten free ... so often I do a big baking session, by all the gluten-free flours, then I make them all little tiny butterfly cakes and sponges, jumped ves and then freeze them and then every day, because there's only three or four children, we just put them off for every day. You have to clean the table down, use different equipment because some of the children do not have a bad allergy, but some may be life-threatening, so you have to take the precautions because we don't know. There are very different degrees, some might just have to go to the toilet more often, but some can be really serious and you have to go into hospital. Likewise we have to be careful because of food poison as well. So you might have seen the ladies at dinner time go around with sprays.

So, we have to follow the government's healthy food guidelines. But besides that we have fish on Friday, because it is a Catholic school. We can only have fish, we're not allowed any meat products. And what we're not allowed to have is what they call „junk food“, it's like sausages or beef burgers. This school has got a health-content-school-status, so we have to follow that, so it's been traditionally balanced, as well as following the governments guidelines.

***You are not alone in the kitchen. How many helping hands do you have?***

There are myself, my assistant and nine of the ladies. Not everybody works full time, myself and my assistant do from half six in the morning to half three or what every time, somebody else comes in at eight o'clock to the ladies, one of the ladies stays here, one of the ladies, one who've cooked the dinners, takes them up to the favour school, it's what we call „cook-and-transport“ ... , so it's all in temperature controlled boxes, and she then serves the dinner to the little children, and brings the dishes back and washes them up, and the other ladies come from half past ten to twelve o'clock. Basically our school meals work, whatever meals and money you take, you have to divide by and that gives you the number of hours that we can use to the ladies, so if the money goes down, the ladies' hours are shortened. It isn't just cooking, it is a lot of paper work.

***Mrs Emery, thank you very much for this interview!***

interviewer: Pascal Klonig

## Mr. Barber on stage

Nach unserem Ausflug nach Derby am 15.03.14 gingen wir am Abend nach Newcastle in die "Limestone Brewery." Mr. Barber, Lehrer an der Painsley Catholic Academy und Leiter der dortigen Comeniusgruppe, hat uns zu seinem Auftritt mit seiner Band „ELVIS FONTENOT“ eingeladen.

Der Musikstil ging in Richtung Country-Rock und sorgte in der ganzen Lagerhalle der Brauerei für lockere Stimmung, die jedem gut tat. In einem Nebenraum wurden an einer Bar verschiedenste Biersorten (Ale und Cider) zur Verkostung angeboten - natürlich erst ab 18! Doch der Bierumsatz war groß genug, so dass sich überall ein starker Biergeruch breit machte. Im Laufe des Abends wurde die Stimmung immer besser; mehr und mehr Leute füllten die Tanzfläche..



Das absolute Highlight des Abends war der spontane Auftritt von Pascal, ein Teilnehmer des Comeniusprojekts. Er wurde von Mr. Barber auf die Bühne gerufen, um die Band dort mit einem Instrument namens "Scrub-board" zu unterstützen.

Schließlich mussten wir die Brauerei um 23 Uhr verlassen und fuhren mit dem Bus in die Jugendherberge zurück.

**Ausstellung: Pfälzer Spezialitäten auf Schulfest des Painsley College**

Otfried-von-Weißenburg  
Gymnasium-Dahn  
Painsley College Chaddle



Learn something about  
"Pfälzer Spezialitäten" (food)  
and win a prize  
in our quiz!

Come and visit us!  
You will find us at the  
back of the hall (A7)

**Vorbereitungen/Preparations für/for die Ausstellung/Exhibition “Pfälzer Spezialitäten”**



## Verkostung//Tasting - Information and Quiz



# Quiz

Name:

1. In which picture can you see a “Nudelholz” ? Circle it!



2. What do the Germans usual drink at the “Oktoberfest”?

---

3. Here are some baked goods from Germany and their German names.

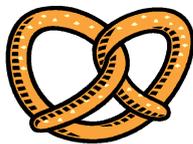
Match the right letter to its picture.

A) Donauwelle

C) Dampfnudel

B) Brezel

D) Maultasche



**4. What's the capital of Rhineland-Palatinate? Underline the right answer!**

a) Hamburg

b) Munich

c) Mainz

**5. How long is the baking time of "Pumpernickel"? (in hours)**

\_\_\_\_\_

6. Name 3 "Hausmacher"

---

---

---

**7. What's its name? Underline the right answer!**

a) Henry

b) Cuppy

c) Cookie

d) Candle



**8. Who is the German Wine Queen? Underline the right name!**

a) Janina Huhn

b) Nadine Poss

c) Katharina Diehl

**GOOD LUCK**

## German Wine-Queen – German Wine-Princesses

### General Information

The German Wine Queen is the representative for German Wines elected for one year; this election usually takes place in Neustadt an der Weinstraße, a very famous town for Palatine Wine.

Wine Princess in villages	Wine Princess of the Palatinate	German Wine Queen
<p>Some communities in the Palatinate have their own Wine Princess e.g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kristina Stengel from Rhodt</li> <li>- Katharina Diehl from Heinfeld</li> </ul> <p>Most of the Wine Princesses are from the Southern Winestreet (Südliche Weinstrasse) – a famous route through a beautiful wine area</p>	<p>Janina Huhn</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- from Bad Dürkheim</li> <li>- born on 25<sup>th</sup> Oct. 1989</li> </ul> <p>She speaks English and Italian.</p>	<p>Nadine Poss</p> <p>from Windesheim (near Bad Kreuznach) born on 8<sup>th</sup> May 1991</p> <p>She speaks Spanish. She represents the German Wine all over the world.</p>



There are several wine festivals during the Wine season (mostly in September and October).

One of the famous wine festivals is the “Deutsches Weinlesefest” (German vintage festival) in Neustadt an der Weinstraße. This festival with its big winegrowers' parade is the highlight of the wine season in the Palatinate.