

Willkommen beim 11. Birkweiler Weinfrühling!

3 Tage – 7 Stationen – 13 Weingüter – 120 Höhenmeter.
Erleben und entdecken Sie die renommierte Weinlage „Keschdebusch“ während eines der romantischsten Weinfeste in der Umgebung. Entdecken Sie diesen bei einer Wanderung über den 2 km langen Rundkurs und pausieren Sie bei einer der 7 Stationen an denen 13 Winzer aus Birkweiler und 7 Gastronomen aus der Region, ihre leckeren Weine und feine Speisen in der freien Natur anbieten.

Rotliegendes mit Schiefer und rote und gelbe Sandsteinverwitterungsböden sind die vorherrschenden Bodenarten und prägen auch die vielseitigen Weine der Birkweilerer Winzer – selten findet man so viele besondere „Terroirs“ in einer Lage wie im Kastanienbusch. Die dominierenden Rebsorten dieser Weinbergslage sind Riesling, Weiß- und Spätburgunder. Wer noch mehr über die Lage Kastanienbusch wissen möchte, findet entlang des Rundwanderwegs Informationsschilder über die geologischen Beschaffenheiten, die Rebsorten und vieles mehr.

An Pfingstsonntag bietet Genusstur – Agentur für Wein und Kulinarisches aus Venningen unter der Leitung von Matthias Mangold eine Auswahl von „Keschdebusch“-Weinen zur Verkostung – trainieren Sie ihre Wein-Sinne.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.
Offizielle Eröffnung: Pfingstsamstag 17:00 Uhr

Die Ausschilderung zum Rundkurs erfolgt ab dem Bahnhof Birkweiler/Siebeldingen, von dort aus muss man mit ca. 1 km Anmarsch durch das schöne Dorf Birkweiler rechnen. Ein Fahrdienst vom Bahnhof bis zum Beginn des Rundweges wird angeboten. Eine Parkplatzregelung innerhalb Birkweiler durch die Beschilderung stellt sicher, dass der „Keschdebusch“ zur „Wander- und Genusszone“ wird.

Ein Infostand ist Samstag, Sonntag und Montag am Beginn des Wanderwegs besetzt.

Eine Anmeldung bzw. Reservierung ist für unseren Birkweiler Weinfrühling nicht erforderlich.

Kontaktadresse

Verein der Keschdebuschwinzer · Jonas Bosch
info@weinfruehling-birkweiler.de
www.weinfruehling-birkweiler.de
www.birkweiler.de

Mit freundlicher Unterstützung von:

 **VR Bank Südpfalz**
In der Region – für die Region
www.vrbank-suedpfalz.de

 **Sparkasse**
Südliche Weinstraße
www.sparkasse-suew.de

 **EnergieSüdwest**
Strom | Erdgas | Wasser | Wärme
www.energie-suedwest.de

 **PFALZWERKE**
www.pfalzwerke.de

 **PROFUMO**
CENTRO MODA
www.profumo-landau.de

 **der brillenmacher**
www.der-brillenmacher-landau.de

Der Verein
der **KESCHDEBUSCHWINZER**
präsentiert:

Birkweiler Weinfrühling

3.- 5. Juni 2017

Sa. ab 16 Uhr So.+ Mo. ab 11 Uhr



Schönstes
Weinfest

2 0 1 7



Kulinarische Weinbergswanderung
rund um den Kastanienbusch.

1

Weingut Kerth-Hüther

Partyservice Hanß

- ▶ Flammkuchen Elsässer Art
- ▶ Gebackener Schafskäse und ofenfrisches Baguette
- ▶ Keschdesaumagen
- ▶ Salatteller mit Putenstreifen
- ▶ Keschdebratwurst mit Brötchen
- ▶ Rindfleischsalat mit Bauernbrot
- ▶ Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln
- ▶ Keschdebusch Rebknorze mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Knoblauchdip

2

Weingut Lencer-Löhr

Bankettservice Bauer

- ▶ Ziegenfrischkäse mit Trüffelhonig und Nuss Brot
- ▶ Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln
- ▶ Frühlingssalat mit Gambas
- ▶ Boeuf bourguignon mit Serviettenknödeln
- ▶ Gegrilltes Putensteak mit Graupen-Linsenrisotto
- ▶ Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus oder Kräuterquark
- ▶ Weinbergs-Burger mit Saumagen und Kraut im Brötchen
- ▶ Rhabarberkuchen mit Sahnetuff

3

Weingut Graßmück / Weingut Wolf

El Toro – die Tapas Bar

Frisch vom Grill:

- ▶ Maurische Spieße vom Schweinefilet
- ▶ Chorizo Picante (spanische Grillwurst)
- ▶ Gemüse Spieße Mediterano

Tapas and More:

- ▶ Datteln im Speckmantel
- ▶ Weiße Bohnen mit Chorizo
- ▶ Gambas al ajillo
- ▶ Pimentos de Patron (Bartpaprika mit Meersalz)

4

Weingut Siener / Weingut Gies-Düppel / Weingut Oswald

Gaumenfreunde Catering

- ▶ Foodtruck & Burger
- ▶ Spießbraten vom Kohlegrill
- ▶ Milchkalbsleber geröstet mit Erdapfelauflauf
- ▶ Linguini geschwenkt mit Riesengarnelen
- ▶ Ravioli mit Mangold & grünem Spargel
- ▶ Bratwurst mit Pommes
- ▶ Flammkuchen

4

Weingut Dr. Wehrheim / Weingut Scholler

Hotel-Restaurant Soho

- ▶ Soho's „Currywutz“ Wildschweinbratwurst aus Kalles Jagd
- ▶ Vitello Tonato mit mediterranem Kartoffelsalat
- ▶ Ceasarsalat mit Romanablättern und gegrillter grüner Spargel
- ▶ Im Soja gebeizte Fjordforelle mit Sesam Gurkensalat, Glasnudel
- ▶ Frühkartoffeln im Meersalzwasser gegart mit flambierten Talleggio
- ▶ Rosa gebratenes Rumpsteak, Kräuterbutter, Ofenkartoffel

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann / WEINwerkstatt

Weingut Rothhaas / Hotel-Restaurant Zum Riesen

- ▶ Kartoffel-Blutwurst-Ravioli auf Rahmsauerkraut
- ▶ Filet vom Loup de mer mit Graupen-Risotto/Safranespuma
- ▶ Kartoffel-Gemüse-Raviolo (Veggie) mit Rahmsauerkraut
- ▶ Gebratene Jakobsmuscheln auf Mango-Linsen-Salat
- ▶ Dry Aged Roastbeef vom Beefer mit Grillgemüse
- ▶ Hausgemachte Merguez mit Cous Cous-Salat
- ▶ Garnelen mit Bärlauch Pesto Spargelsalat
- ▶ Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kraut-/Rübegemüse
- ▶ Buttermilch Panna Cotta mit Erdbeersalat/Rhabarberkompott

Weingut Dicker-Doll

Weiß & Wellauer

- ▶ Pfälzer Spinatknödel mit gehobeltem Parmesan
- ▶ Garnelenspieße an aromatischem Couscous Tabouleh
- ▶ Spaghetti Pesto mit Garnelen aus dem Wok
- ▶ Winzerschmaus gebackender Saumagen auf Bratkartoffel mit Sauerrahm und Schmorzwiebeln
- ▶ Kräuter-Crepes gefüllt mit Stangenspapel
- ▶ Bruschetta Platte mit Parmesan, Balsamico und Rucola
- ▶ Fitness Salat mit Tranchen von der Hähnchenbrust
- ▶ Mediterraner Ziegenkäse mit Feigensenf und Anti-Pasti
- ▶ Sauburger und Bratwurst

Fahrzeiten für den Shuttleservice

(pro Fahrt/Pers. 1,50- EUR)
Samstag 16:00 - 20:00 Uhr
Sonntag 10:00 - 20:00 Uhr
Montag 10:00 - 16:00 Uhr

P

Infostand

Offizielle Eröffnung: Samstag 17:00 Uhr

Immer der Nase nach – Weinsensorik
mitten in den Weinbergen (nur Sonntag)

genusstur

agentur für wein und kulinarisches

5

5

6

6

7

7

A
B
C