

Willkommen beim 12. Birkweiler Weinfrühling!

3 Tage - 7 Stationen - 11 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 11 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.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

Offizielle Eröffnung: Pfingstsamstag 17:00 Uhr

Die Ausschilderung zum Rundkurs erfolgt ab dem Bahnhof Birkweiler/Sieboldingen, 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 steht für Sie Samstag, Sonntag und Montag am Beginn des Wanderweges bereit.

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

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

**DIETER KISSEL
STIFTUNG**

 **SBK** ...nah und gut: Kessel   **SBK** Getränke Land

www.dieter-kissel-stiftung.de

PROFUMO
GENTRO MODA
www.profumo-landau.de

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

auto zotz
www.auto-zotz.de

Der Verein
der **KESCHDEBUSCHWINZER**
präsentiert:

Birkweiler Weinfrühling

19.-21. Mai 2018

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



Kulinarische Weinbergswanderung
rund um den Kastanienbusch.

Kontaktadresse

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

1

**Weingut Kerth-Hüther
Hörner Delikatess**

- ▶ Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln
- ▶ Herzhafte Grillbratwurst mit Brötchen
- ▶ Winzerbraten mit Knoblauchdip und Kartoffelsalat
- ▶ Pfälzer Kammsteak auf Brötchen gegrillt
- ▶ Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- ▶ Hausgemachte Kuchen vom Blech

2

**Weingut Lencer-Löhr
Bankettservice Bauer**

- ▶ Ziegenfrischkäse mit Trüffelhonig und Nuss-Brot
- ▶ Roastbeef mit Remoulade und Bratkartoffeln
- ▶ Boeuf bourguignon mit Serviettenknödeln
- ▶ Vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat
- ▶ 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)
 - ▶ Gemüsespieße mit Mandel-Paprikadip
- Tapas and More:
- ▶ Datteln im Speckmantel
 - ▶ Weiße Bohnen mit Chorizo
 - ▶ Gambas al ajillo
 - ▶ Pimientos de Patron (Bratpaprika mit Meersalz)
 - ▶ Hackfleischbällchen in Tomatensauce

4

**Weingut Siener / Weingut Gies-Düppel
Gaumenfreunde Catering**

- ▶ Gaumenfreunde Beef Burger Deluxe
- ▶ Fritten und ihre Freunde
- ▶ Wingertspieß vom Holzkohlegrill
- ▶ Bratwurst im Weck
- ▶ Kurz gebratenes Thunfischsteak
- ▶ Sauerbraten vom Weiderind
- ▶ Handgemachte Ravioli mit Pilz-Tapenade
- ▶ Pfälzer Jausenbrettel

5

**Weingut Dr. Wehrheim / Weingut Scholler
Hotel-Restaurant Soho**

- ▶ Soho's Currywutz-Wildschweinbratwurst im Vinschgauer-Weck mit Rote Bete Ketchup
- ▶ Salatherzen / Parmesan / Ceasar-Dressing / Kirchtomaten / Spargel / Croutons
- ▶ Gebeizte Fjordforelle / Gurke / Sesam / Koriander / Reisnudeln
- ▶ Iberico-Schweinerücken / Tomaten-Sugo / Weiße Bohnen
- ▶ Ofenkartoffel / gezupftes Rind / Sour Cream / Frühlingszwiebel
- ▶ Neue Kartoffeln / Coppa Schinken / Tallegio / Bärlauch-Pesto

5

6

**Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann /
Weingut Rothhaas / Restaurant SEIN**

- ▶ das gefüllte runde pastrami | leicht geräuchert | avocadocreme | krautsalat | misomayonnaise | kichererbsen
- ▶ das gefüllte runde lachs | mit zitrone gebeizt | avocadocreme | krautsalat | misomayonnaise | kichererbsen
- ▶ das gefüllte runde feta | mit kräuteröl mariniert | avocadocreme | krautsalat | misomayonnaise | kichererbsen

6

7

**Weingut Dicker-Doll
Weiß & Wellauer**

- ▶ Pfälzer Spinatknödel mit gehobeltem Parmesan
- ▶ Garnelenspieße an aromatischem Couscous Tabouleh
- ▶ Spaghetti Pesto mit Garnelen aus dem Wok
- ▶ Winzerschmaus gebackener Saumagen auf Bratkartoffel mit Sauerrahm und Schmorzwiebeln
- ▶ Kräuter-Crepes gefüllt mit Stangenspargel
- ▶ Bruschetta Platte mit Parmesan, Balsamico und Rucola
- ▶ Sommersalat mit King Prawns Garnelen aus dem Wok
- ▶ Mediterraner Ziegenkäse mit Feigensenf und Anti-Pasti
- ▶ Sauburger und Bratwurst

7

