

Willkommen beim 13. 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: Pfingstamsstag 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. 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.

Kontaktadresse

Verein der Keschdebuschwinzer · Achim Doll
info@weinfruehling-birkweiler.de
www.weinfruehling-birkweiler.de
www.birkweiler.de

Mit freundlicher Unterstützung von:



PORSCHE

Porsche Zentrum Landau



VR Bank Südpfalz

In der Region - für die Region



Sparkasse
Südliche Weinstraße



EnergieSüdwest

Strom | Erdgas | Wasser | Wärme

DIETER KISSEL
STIFTUNG



...nah und gut Kessel



Paläster
Sensibilisation



SBK
GetränkeLand



PFALZWERKE

HUST & HERBOLD

Immobilien und Finanzierung

PROFUMO
CENTRO MODA

derbrillen
macher

Dorfjungs.

Marken- & Webentwicklung

Der Verein
der **KESCHDEBUSCHWINZER**
präsentiert:

Birkweiler Weinfrühling

8.-10. Juni 2019

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



Schönstes
Weinfest

2 0 1 2



Kulinarische Weinbergswanderung
rund um den Kastanienbusch.

1

**Weingut Kerth-Hüther
Rebmann**

- ▶ Feuerwurst (scharf) im Brötchen
- ▶ Pasta mit Lachswürfel, Spargel-Kaiserschoten, Zitronengrassauce
- ▶ Polofino von der Polvarde, gefüllt mit Kräuterpesto auf lauwarmen Linsen-Gemüsesalat, Terijakisauce
- ▶ Spargelsalat mit Kresse, Rettich-Chips
- ▶ Salatteller – Bunte Blattsalate, Melone, Ei Tomate, Käse-Schinkenröllchen
- ▶ Tappas Teller – Seranoschinken, Coppa, Chorizo, ital. Salami, Oliven, Hartkäse

2

**Weingut Lencer-Löhr
Stiftsgut Keysermühle**

- ▶ Sommersalat mit Rucola, Spargel und Erdbeeren
- ▶ Bulgur-Tomaten-Zucchinisalat, Bio-Schafskäse, Joghurt-Minze-Soße
- ▶ Falafel mit Salat und Sesammus im Fladenbrot
- ▶ Currywurst mit hausgemachter, fruchtig feuriger Stiftsgut-Currysoße,
- ▶ Chili-Salami-Pasta, Chili-Salami mit Paprikarahmgemüse auf Bio-Bandnudeln
- ▶ Erdbeeren mit Joghurtcreme und frischer Minze

3

**Weingut Graßmück / Weingut Wolf
Schmieders und ESSLUST.**

- ▶ Apero-Picknick-Korb für 2 Personen mit Südtiroler Schinken, Bergsalami, Alpkäse und Grana Padano
- ▶ Gartensalate in Rhabarber-Senf-Dressing mit gebackenem Frischkäse im Filouteig
- ▶ Fenchelbratwurst, selbstgewurstet, Salsicce mit Apfelchutney und Baguette
- ▶ Blutwurst-Lasagne in Sahnesoße mit Petersilienpesto
- ▶ Rosa Roastbeef tranchiert, auf Spargel-Kartoffel-Ragout und geschmolzenen Tomaten
- ▶ Espresso- Macchiato- Creme

4

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

- ▶ Wingertruck mit Burger und Rustic Fries
- ▶ Würstchen Budde mit Currywurst, Merguez oder Pfälzer Brutzler
- ▶ Geröstetes Doradenfilet mit Auberginen-Tatar und Kartoffeln
- ▶ Flap Meat vom US Rind mit Süßkartoffel, BBQ und Butter-Mais
- ▶ Wingerdspieß vom Holzkohlegrill mit Kartoffelsalat und Knobiquark
- ▶ Kaffee und Kuchen

**Weingut Dr. Wehrheim / Weingut Scholler
Goldbergs Kochschule & Hotel Soho in Landau**

- ▶ Hausgemachte Wildschwein-Bratwurst, Vinschgauer-Weck, Rotkohl, Pflaume, Senf
- ▶ Gebeizte Fjordforelle, Gurke, Sesam, Limette, Fenchel
- ▶ Spargel, Tomate, Feta, Schinken, Kräuter-Vinaigrette
- ▶ Pulled Beef, Ofenkartoffel, Kräuter-Frischkäse, Karotten-Weißkraut Salat
- ▶ Maispoularde, Bulgur, Raz el Hanout, Joghurt, Aubergine
- ▶ Kaffeebar

**Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann /
Weingut Rothhaas / Weisbrod**

- ▶ Gebratener Lachs auf lauwarmen Linsen/Kartoffelsalat
- ▶ Merquez aus 100 % Rindfleisch
- ▶ Rostbratwurst vom Hällischen Landschwein
- ▶ Entré Côte mit Kräuterbutter, Cole Slaw, Baguette
- ▶ Büffelmozzarella auf Ruccola
- ▶ Kaffee und Kuchen

**Weingut Dicker-Doll
Weiß & Wellauer**

- ▶ Pfälzer Spinatknödel mit gehobeltem Parmesan
- ▶ Kräuter-Crepes gefüllt mit Stangenspargel
- ▶ Wurstsalat „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffel
- ▶ Bruschetta Platte mit Parmesan, Balsamico und Rucola
- ▶ Mediterraner Ziegenkäse mit Feigensenf und Anti-Pasti
- ▶ Sauburger und Bratwurst



5

5

6

6

7

7

A

B

C

Bitte beachten Sie, dass das Betreten des Veranstaltungsortes in den Weinbergen auf eigene Gefahr erfolgt, da das Gelände unbefestigt ist – freie Natur – und eventuell Dunkelheit vorherrschen kann.

P

genusstur
agentur für wein und kulinarisches
Weinerlebnisse
by
WINE & SOUL

Infostand
Offizielle Eröffnung: Samstag 17:00 Uhr

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