

## Willkommen beim 15. Birkweiler Weinfrühling!

3 Tage – 6 Stationen – 9 Weingüter – 120 Höhenmeter.  
Erleben und entdecken Sie die renommierte Weinlage „Keschdebusch“ während eines der romantischsten Weinfeste in der Umgebung. Entdecken Sie diesen bei einer 2 km langen Wanderung durch die Weinberge und pausieren Sie bei einer der 6 Stationen, an denen 9 Winzer aus Birkweiler und 6 Gastronomen aus der Region ihre leckeren Weine und feine Speisen in der freien Natur anbieten.

Rotliegendes mit Schiefer und rote & 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 Wanderwegs Informationsschilder über die geologischen Beschaffenheiten, die Rebsorten und vieles mehr.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.

**Offizielle Eröffnung: Pfingstamstag 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. 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:



## Dorfjungs.

Marken- & Webentwicklung

Der Verein  
der **KESCHDEBUSCHWINZER**  
präsentiert:

# Birkweiler Weinfrühling

## 27.-29. Mai 2023

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



Kulinarische Weinbergswanderung  
rund um den Kastanienbusch.

### Kontaktadresse

Verein der Keschdebuschwinzer · Achim Doll  
achim.doll@t-online.de  
www.weinfruehling-birkweiler.de

**1 Weingut Grafsmück**

**Pfeffer & Salz – Le Bistro**

- ▶ Merguez mit Salat und Harissa (scharf)
- ▶ Bruschetta di Pomodori
- ▶ Portion Kalamata Oliven
- ▶ Schweizer Steakli vom Schwein mit mediterranem Spaghettisalat und Parmesan
- ▶ Spaghettisalat mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten
- ▶ Mini Pancakes mit Nutella

**2 Weingut Lencer-Löhr  
ich bin so FREY**

- ▶ Frey-Signature-Burger mit hausgemachtem Linsenpatty, selbstgemachten Saucen und knackigem Gemüse, wahlweise mit Cheese
- ▶ Freshe Bowl mit Quinoa, Süßkartoffeln, Granatapfelkernen, knackigem Gemüse, Babyspinat und hausgemachter Sauce
- ▶ hausgemachte Fritten
- ▶ hausgemachte Fritten mit Chili sin Carne, V-Sour Cream, wahlweise mit Jalapeños
- ▶ hausgemachte Kuchen und Kaffee

**3 Weingut Rothhaas und Weingut Wolf  
Gaumenfreunde Catering**

- ▶ Merguez aus Lamm und Rind mit Harissa Dip und Brötchen
- ▶ Pfälzer Winzertasche mit Zwiebelfleisch „Döner Style“, Rohkost, Fladenbrot und Knobi-Dip
- ▶ Lauwarmer Spaghettisalat mit Rauke, Orangendressing, Paradeiser, Parmesan und rauchigem Lachs (wahlweise vegetarisch)
- ▶ Flammkuchen classic oder mediterran

**4 Weingut Dr. Wehrheim und Weingut Scholler  
Joul's Landau**

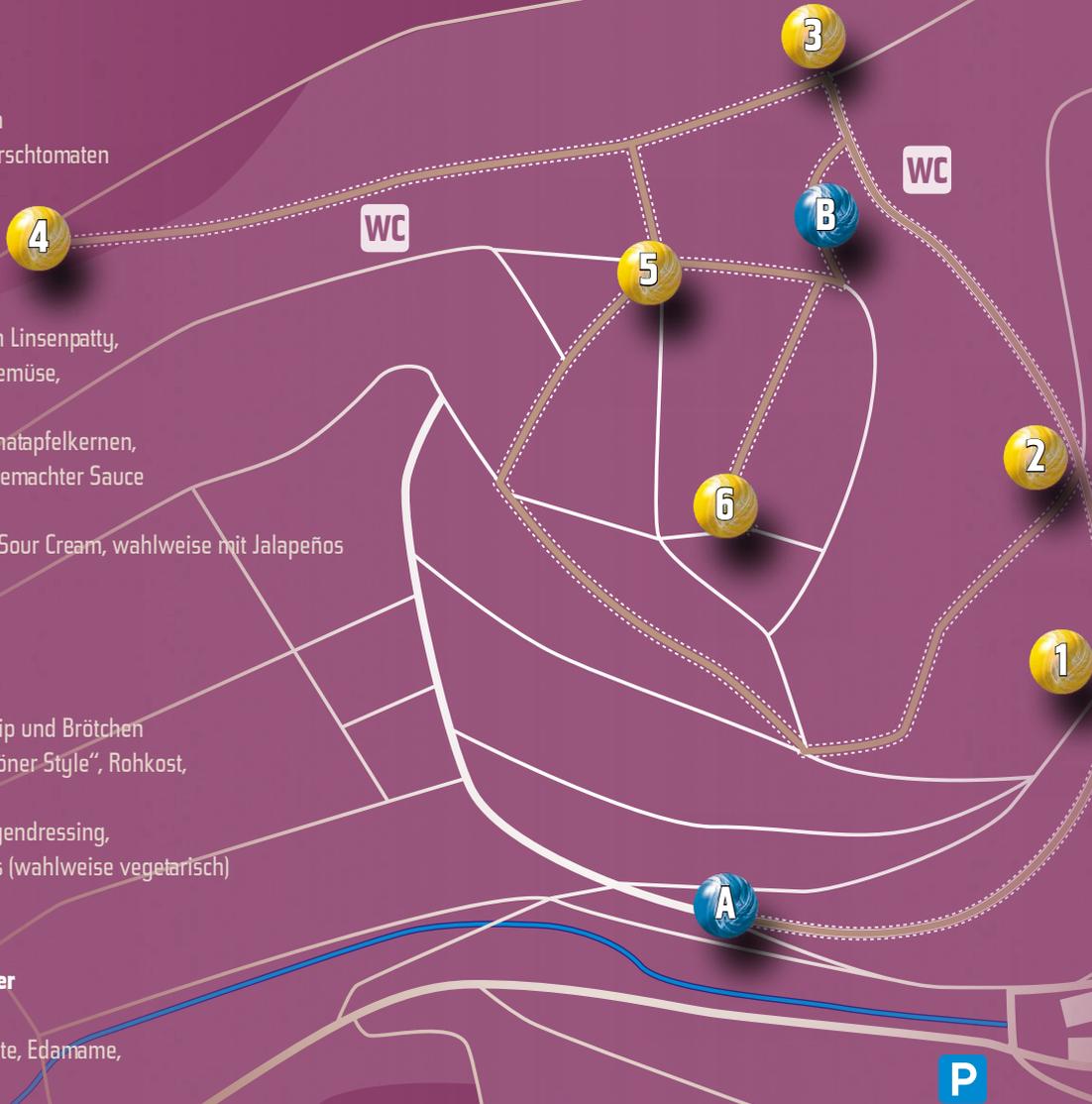
- ▶ Sushi Reis Bowl mit Avocado, Ingwer, Karotte, Edamame, Mango, Brokkoli, Soja
- ▶ Bao Bun Bowl mit Pulled Pork, Sesam, Karotten, Pilze, Edamame, Yakitori, Soja Sprossen, Paprika-Kimchi
- ▶ Brotkultur mit Guacamole, Mango, Granatapfel, Rucola
- ▶ Brotkultur mit Lauwarmer Ziegenkäse, Sellerie, Pflaume Rote-Bete, Rosmarin
- ▶ Buritto Bowl, Chili sin Carne, Avocado, Kidney Bohnen, Tortilla, Tomaten-Salsa, Mais, Joul's Reis
- ▶ Wild-Bratwurst als Topings zu den Bowls oder mit Brot, Pommery Senf

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

- ▶ Beef Burger, Veggie Burger und lecker Fritten aus dem Wingerstuck
  - ▶ Pfälzer Bratwurst
  - ▶ Spießbraten vom Holzkohlegrill mit Kartoffelsalat und Knobidip
- ▶ Gnocchi mit Kapern-Zitronen-Butter, wahlweise mit Kalbs Entrecôte oder Garnelen
- ▶ Wingersjause mit Pfefferbeißer, Käse, getrockneter Bratwurst und Weinknorze

**Weingut Dicker-Doll  
Rebmann Gourmet Catering**

- ▶ Fleischklöße mit Meerrettichsauce
- ▶ Geratenes Schweineschnitzel mit Spargel-Kartoffelsalat
- ▶ Geschmorte Rinderbäckchen mit Spätzle
  - ▶ Semmelknödel mit Champions
- ▶ Tapas Teller mit ital. Salami, Chorizo, Coppa, Oliven, Käse, Serano Schinken und Baguette
  - ▶ Bratwurst mit Brötchen oder Saumagenburger



5

5

6

6

A

B

Infostand

Offizielle Eröffnung: Samstag 17:00 Uhr

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.